BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXIX
B
14
NAPOLI

TRAITÉ

HISTORIQUE

DES PLANTES

Qui croiſſent dans la Lorraine
& les trois Evêchés.

TOME VI.

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croiſſent dans la Lorraine & les trois Evêchés,

Contenant leur deſcription, leur figure, leur nom, l'endroit où elles croiſſent, leur culture, leur analyſe & leurs propriétés, tant pour la Médecine que pour les Arts & Métiers;

Par Mᵉ. P. J. Buc'hoz, ancien Médecin de feu le Roi de Pologne, Docteur Aggrégé & Démonſtrateur en Botanique au Collége Royal des Médecins de Nancy, Membre des Académies de Metz, de Mayence, de Rouen, de Châlons, d'Angers, de Dijon, de Beziers & de Caen.

TOME VI.

B. R. NEAPOLIS

A PARIS,
Chez Durand, Neveu, rue S. Jacques, à la Sageſſe.
A NANCY,
Chez C. S. Lamort, Imprimeur, près des RR. PP. Dominiquains.

Avec Approbations & Privilege. 1766.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE III NAPOLI

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croiſſent dans la Lorraine & les trois Évêchés.

DISSERTATION I.
FAMILLE CINQUIEME.
Des Plantes Apéritives & Diurétiques.

ON appelle plantes diurétiques, celles qui ſont propres à procurer l'évacuation de la ſérosité ſuperflue du ſang par la voie des reins & des ureteres; cette ſérosité entraîne avec elle les parties ſalines tartareuſes qu'elle tient en diſſolution: les

phyſiologiſtes la nomment urine Les plantes diurétiques ſe diviſent en diurétiques chaudes & en diurétiques froides; elles agiſſent les unes & les autres différemment. Les premieres augmentent le mouvement des fluides & des ſolides; les ſecondes le diminuent. Rien n'eſt plus propre pour attenuer la maſſe du ſang, pour en dégager la féroſité, en diviſer les matieres viſqueuſes & tartareuſes, que les diurétiques chaudes: elles contiennent un ſel âcre volatil; c'eſt en raiſon de ce ſel qu'elles occaſionnent une évacuation abondante d'urine. Elles deviennent quelquefois ſudorifiques, & réciproquement les ſudorifiques ſont ſouvent diurétiques, ſuivant le plus ou le moins de liberté des tuyaux ſecrétoires des reins & de la peau. Elles conviennent dans les obſtructions & embarras des viſceres, dans les hydropiſies, elles emportent le ſable & les glaires des reins & de la veſſie; mais on ne doit les preſcrire qu'avec

beaucoup de prudence, il faut les interdire en cas de diſpoſition inflammatoire dans la veſſie, ou d'ulcere dans les parties deſtinées à la ſecrétion des urines, elles augmenteroient pour-lors l'inflammation; & ſi on les emploie, on doit faire précéder les ſaignées & les purgations, afin de diminuer le volume des liqueurs. Ces plantes ſont de vraies apéritives; car par plantes apéritives on entend celles qui facilitent le cours des liqueurs & qui débouchent l'orifice des vaiſſeaux obſtrués : or les diurétiques produiſent cet effet; c'eſt donc avec raiſon que nous les avons confondues : elles ſe prennent pour l'ordinaire en grand lavage, en ptiſanne & en décoction; on coupe ſouvent leur infuſion avec du lait : on doit les continuer pendant pluſieurs jours & même des mois entiers, parce que ce n'eſt que par leur long uſage qu'on peut réſoudre les obſtructions.

Les diurétiques chaudes ſont en très-

grand nombre ; les quatre ſemences chaudes majeures ſont : l'Anis, le Carvi, le Fenouil & le Cumin. Les mineures ſont : l'Ammi, le Sium aromaticum, le Perſil & la Carotte. L'Ache, l'Aſperge, le Fenouil, le Perſil & le petit Houx ſont connus ſous le nom des cinq racines apéritives majeures ; le Caprier, le Chardon-roland, le Chien-dent, l'Arrête bœuf & la Garance, ſous celui des cinq racines apéritives mineures. Les diurétiques froides provoquent auſſi une ſecrétion abondante d'urine ; mais par une mécanique totalement différente de celle des diurétiques chaudes : elles rafraichiſſent en diminuant le mouvement du ſang & en relâchant les fibres : auſſi conviennent-elles dans les grandes ſechereſſes, dans les ſoifs brûlantes & dans les fievres ardentes. On met dans cette claſſe l'Oſeille, la Laitue, les quatre ſemences froides majeures, telles que celles de Citrouille, de Melon, de Concombre & de Courges ; les qua-

tre ſemences froides mineures, comme celles de Chicorée, d'Endive, de Laitue & de Pourpier.

Les plantes dont il ſera queſtion dans ce volume, ſont au nombre de quarante-ſept: l'Ache, l'Alkekenge, l'Alyſſon, l'Ancholie, l'Arrête-bœuf, l'Aſperge, la Bardane, le Bouleau, le Chardon étoillé, le Chardon-roland, le Chien dent, le Charvi, le Cinara ou Artichaut, le Clymenum, la Corne-de-cerf, le Fenouil, le Filipendule, le Fraiſier, le Freſne, la Garance, le Geneſt, la Geſſe, le Gratteron, le Gremil, l'Herniole, les Larmes-de-Job, le Limodoron, la Lunaire, le Noli me tangere, l'Oignon, l'Oreille-d'ours, l'Oſeille, l'Oeillet-d'Inde, la Paſſepierre, la Patience, le Pavot-cornu, le Percepierre, le Perſil, le Perſil-de-montagne, le Petit-Houx, le Pied-d'oiſeau, le Piſſenlit, le Poireau, le Pois-chiche, le Raifort, le Raiſin-d'ours, le Sapin & le Xanthium.

DISSERTATION II.

De l'Ache.

L'Ache eſt une plante dont la racine eſt groſſe, blanche, garnie d'une quantité de fibres, d'une ſaveur déſagréable, âcre & un peu amere, d'une odeur forte & aromatique. Ses feuilles, qui s'élevent dès la racine, ſont rougeâtres, cannelées, creuſes d'environ neuf pouces de longueur, découpées & compoſées de deux ou trois paires de petites feuilles rangées ſur une côte terminée par une feuille impaire. De la même racine ſortent des tiges auſſi cannelées, vertes, rameuſes, creuſes en dedans, groſſes comme le doigt, & environ de la hauteur d'un homme, garnies de loin en loin de feuilles ſemblables à celles qui naiſſent immédiatement de la racine. Il paroît aux ſommets des tiges & des rameaux des ombelles de fleurs blan-

ches, compoſées chacune de cinq pétales diſpoſés en roſe, de pluſieurs étamines & d'un pyſtile, qui ſe change dans la ſuite en deux ſemences menues jointes enſemble, plates d'un côté & convexes de l'autre, ſtriées, grisâtres, d'un goût âcre & déſagréable.

Les Botaniſtes le nomment *apium vulgare*, *apium paluſtre*, *paludapium*, & *eleoſelinum*, *offic. Apium paluſtre & apium officin. Pin. 154. Apium vulgare ingratius*, *J. B. 3. 2. 100. Eleoſelinum*, *Dod. Pempt. Paludapium. Tab. Apium foliolis caulinis cuneiformibus. Hort. Cliff. 107. Flor. Suec. 248. Mat. Med. 128. Linn. ſpecies plant. 264. Adanſ. Fam. xv.*

Cette plante naît aux lieux marécageux & humides; on en trouve dans un marais de la prairie au-deſſus de Marbache, ſur un étang proche le village de Nonſard à une lieue & demie de Thiaucourt, & dans les ſauſſayes de Pont-à-Mouſſon. On la tire quelquefois de ces endroits pour la cultiver dans les jardins,

& pour-lors on l'appelle céleri, *apium dulce, celery Italorum. Tour. 305. Raii hiſt. ſelinum, ſive apium dulce. Park.* Lorſqu'elle eſt ainſi cultivée, elle devient plus douce & plus agréable ; mais dans les pays froids elle dégénere en peu d'années : ce qui a fait dire à M. Ray, contre le ſentiment de Parkinſon, que le céleri eſt préciſément la même choſe que l'ache des marais. Cette opinion ne laiſſe cependant pas d'être ſuſceptible de difficultés : il eſt plus naturel de penſer, avec quelques cultivateurs, que le céleri eſt une eſpece différente de l'ache, & même pour entrer dans les ſentimens de nos Marechés, nous ſommes obligés ici de diſtinguer de cinq eſpeces de céleri : le long, le court, le plein, le fourchu, & celui à groſſes racines.

Le céleri long a les feuilles droites, hautes d'environ deux pieds, d'un clair verd, dont la côte eſt nue juſqu'aux deux tiers de la longueur, tendre & d'une ſaveur parfumée. Sa racine ne forme

qu'une ſeule tête qui pouſſe une tige de trois ou quatre pieds. Sa fleur & ſa graine ſont ſemblables à celles de l'ache. Le céleri court, ſurnommé le dur, differe du long par ſa feuille qui eſt plus courte, plus groſſe, moins liſſe & d'un verd plus foncé. Le pied eſt auſſi beaucoup plus gros & plus fourni en feuilles. Sa tige, ſa fleur & ſa graine reſſemblent à celles du céleri long.

Le céleri plein ne differe du céleri long que par ſa côte qui eſt pleine & charnue, tandis que celle de toutes les autres eſpeces eſt creuſe.

Le céleri fourchu ne s'éleve pas ſi haut que les autres eſpeces; mais il eſt deux fois plus gros. Sa racine eſt compoſée d'une quantité de têtes, d'où ſortent auſſi beaucoup de tiges, mais moins groſſes que celles des précédens.

Le céleri à groſſes racines ſe ſubdiviſe en trois ſous eſpeces: l'une a ſa racine ronde, groſſe & blanche, l'autre l'a plus allongée; tous les deux ont la côte un

peu rouge, approchant du violet. La troiſieme ſous eſpece a la racine ronde & blanche, marbrée de veines rouges. Ces trois ſous eſpeces ne différent au par de-là en rien des eſpeces précédentes, que par leurs feuilles qui s'abattent ſur terre, & par la petiteſſe de leurs tiges.

La premiere eſpece, autrement le céleri long, connu ſous le ſurnom de tendre, à qui on a donné dans cette Province celui de céleri de Paris, eſt l'eſpece à la culture de laquelle on s'attache par préférence, non-ſeulement à cauſe de ſa délicateſſe, mais auſſi par rapport à ſa belle apparence. On le ſeme en quatre tems de l'année pour en avoir dans toutes les ſaiſons.

La premiere ſemence ſe fait en janvier. Au commencement de ce mois on ſeme le céleri ſur couche & ſous cloche; il faut avoir ſoin de le garantir des rigueurs de l'hyver, on lui donne ſeulement un peu d'air dans les plus belles heures du jour lorſqu'il eſt levé; & quand il eſt parvenu

à avoir deux ou trois feuilles, on le repique sur une autre couche & sous d'autres cloches, à deux doigts de distance en tout sens, on a soin de le couvrir de paillassons pendant les gros froids, & même de litiere pour éviter que la gelée n'y pénétre. Aux premiers jours d'avril il est assez fortifié pour être mis sur place: ce qui se fait différemment; car les uns préparent leurs planches pour deux rangs seulement, d'autres pour quatre, & d'autres enfin pour six; quelques-uns aussi dressent des planches de quatre pieds, les creusent de six pouces & rejettent les terres sur les sentiers, qui sont ordinairement larges de deux pieds; à mesure que le céleri grandit, ils remettent les terres qu'ils en ont tirées & les chargent encore de celles des sentiers. Cette méthode est très-bonne dans les terres brûlantes & dans les endroits où l'eau est fort rare; parce que, par ce moyen, pour peu qu'on arrose les planches, on entretient facilement la fraicheur.

Le céleri ſemé au mois de janvier eſt bon pour le mois de juin. Pour le blanchir on le lie dans un tems ſec avec deux ou trois liens de paille, on l'empaille enſuite avec de la grande litiere qu'on inſinue dans les rangs ; on mouille cette litiere tous les deux jours, huit jours après on renouvelle cette litiere, ou pour mieux dire, on la charge de nouveau, & en moins de quinze jours le céleri eſt blanc, pour-lors on diſcontinue l'arroſement, le céleri doit être conſommé dans le courant du mois.

Au mois de mars on reſeme encore du céleri, ſoit ſur couches ſans cloche, ſoit ſur terre le long d'un mur bien expoſé ; on l'éleve ainſi que celui qu'on a ſemé en janvier ; il eſt toujours bon au mois d'août, & c'eſt ce qu'on appelle la ſeconde ſemence

La troiſieme ſe fait en mai en pleine terre, on le ſeme fort clair ; ce qui fait qu'on n'eſt pas obligé de le repiquer : lorſqu'il eſt aſſez fort on le met ſur

place

place & on l'arroſe ordinairement de deux en deux jours ; le vrai tems de ſa bonté eſt le mois d'octobre. Pour le faire blanchir, ſi on a de vieilles couches on l'y enterre après l'avoir lié, ou dans du terreau pur dreſſé en forme de couches : on commence d'abord par mouiller toute la couche, on fait des trous avec le plantoir proportionnés aux pieds du céleri qu'on veut replanter, on enfonce ces pieds après avoir préalablement rafraichi les petites racines de cette plante de même que l'extrémité des feuilles ; il blanchit en peu de tems, & ne ſe peut conſerver qu'un mois ſans pourriture lorſqu'il eſt blanc. Si on n'a ni couche ni terreau, il faut le butter pour le blanchir, ce qui ſe fait de la maniere ſuivante :

Après avoir diſpoſé vos planches de céleri de façon que vos planches voiſines ſoient vuides & que vous puiſſiez en prendre les terres pour le butter, vous liez votre céleri, dans un jour bien ſerein, avec trois liens ; & après l'avoir

lié, vous le couvrez de terre juſqu'au premier lien, huit jours après vous ramaſſez cette terre juſqu'au ſecond, & dans la huitaine ſuivante vous enterrez votre plante juſqu'au troiſieme ; vous faites précéder d'un jour l'arroſement : dans le mois vous avez du céleri blanc qui ne ſe conſerve que ſix ſemaines.

La quatrieme ſemence ſe pratique à la fin de juin : c'eſt celui dont on fait uſage pour l'hyver ; il ne vient pas ſi fort que dans les autres tems de l'année, mais il n'en eſt pas moins bon. On le lie lorſque les gelées commencent à être fortes, on fait porter de la grande litiere aux bords des planches, pour le préſerver des rigueurs de la ſaiſon, on le découvre lorſque le tems le peut permettre, & on le met en ſureté ſur la fin de décembre. On laboure donc pour cet effet un petit canton de terre, on en briſe les mottes & on l'arroſe amplement en cas qu'il ne gele pas ; le lendemain on y fait des trous avec le plantoir à qua-

tre pouces de diſtance, on enfonce un pied de céleri dans chaque trou, en ſorte qu'il ne ſe trouve que l'extrémité des feuilles à l'air; on le couvre enſuite avec de la grande litiere ſi le tems eſt froid, & on le découvre autant de fois qu'il s'adoucit: il ne lui faut que ſix ſemaines pour blanchir, il ſe conſerve très-longtems.

Si le terrein n'eſt pas ſec, mais froid & humide, il eſt impoſſible de pouvoir ainſi le conſerver, il rouille & pourrit; pour-lors il faut recourir à la ſerre, il faut y faire porter du ſable, & après avoir lié votre céleri ſur place, vous ne l'arracherez que le plus tard que vous pourrez; vous le leyez, quand il eſt néceſſaire, en motte dans un tems ſec, vous l'enterrez dans le ſable l'un auprès de l'autre juſqu'au premier lien, à meſure qu'il blanchit vous le couvrez juſqu'à l'extrémité: vous n'en faites blanchir que ſuivant votre beſoin; il faut obſerver que la ſerre doit être airée ſans

être humide, & le ſable un peu frais ſans l'être trop.

Le céleri court, ſurnommé dur, réſiſte facilement à la gelée; c'eſt la raiſon pour laquelle on le deſtine par préférence pour l'hyver : on ne le ſeme qu'en pleine terre, mais dans un terrein meuble & bien terreauté, qu'il faut avoir ſoin d'arroſer ſouvent; il faut le replanter de même dans une terre légere. Le mois de mai eſt le vrai tems pour le ſemer.

Le céleri plein exige la même culture que les précédens; afin qu'il vienne dans ſa qualité, il faut 1°. Qu'il ſoit ſemé en terre meuble & bien fumée. 2°. Que ſa graine ait été recueillie ſur des pieds bien francs & dans un terrein écarté de celui où on le ſeme.

Le céleri à groſſe racine ſe cultive beaucoup dans le pays Meſſin; il n'eſt d'uſage qu'en hyver, on ne l'arrache que dans le tems de la gelée, il n'exige ni ligature ni précaution pour l'arracher, il s'arrache comme le navet : on l'enterre

ſimplement à quelques pouces au-deſſus du cœur, ſoit dans la ſerre, ſoit à l'air en terre légere. Le céleri fourchu n'eſt connu qu'en Italie : ce n'eſt pas ici le lieu d'en parler.

Le céleri ne porte ſa graine que la ſeconde année : on laiſſe en terre à cet effet la quantité de pieds qu'on juge à propos, au mois de mars on les déchauſſe, on les ſarcle ; ils montent en tige & donnent une graine qui mûrit en ſeptembre, on la recueille à la roſée du matin, on l'expoſe quelques jours au ſoleil, on la vanne & on l'enfume : elle ſe conſerve quatre ans ; deux pieds ſont plus que ſuffiſans pour en fournir un potager pendant pluſieurs années.

Avant de finir la culture du céleri, nous obſerverons qu'il faut faire tremper pendant deux jours, dans du vinaigre & en un lieu chaud, la graine de cette plante, ſi l'on veut qu'elle leve promptement ; la faire ſecher, la ſemer dans une bonne terre, & mêler dans cette terre

des cendres de gouſſes de féves, l'arroſer d'eau de pluie, & couvrir l'endroit où on l'a ſemé avec des paillaſſons : en peu de tems on verra monter les tiges.

L'ache ou céleri fait partie de la ſeptieme claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus, de la douzieme de Ludwicg, & de la cinquieme famille de notre premiere claſſe à cauſe de ſa vertu apéritive. Cette plante contient, ſuivant l'analyſe chymique qu'en a faite l'Académie des ſciences de Paris, beaucoup de ſel volatil huileux, dont le ſel ammoniac n'eſt pas entiérement décompoſé, mais diſſout dans beaucoup de phlegme & unis avec beaucoup d'eau. On lui attribue pluſieurs propriétés : elle eſt, ſuivant Tournefort, apéritive, diurétique, ſudorifique, fébrifuge & vulnéraire. Si on en croit cet Auteur reſpectable, rien n'eſt meilleur pour guérir la fievre quarte, & toutes celles qui proviennent d'obſtruction dans le bas ventre, qu'un gros d'extrait de feuilles d'ache, mêlé avec deux

gros de quinquina. On preſcrit auſſi quelquefois notre plante ſous une formule différente dans les fievres intermittentes : on fait prendre au malade au moment de l'accès ſix onces du ſuc de ſes feuilles, après quoi on le couvre chaudement ; cela lui procure une ſueur abondante & ſouvent la guériſon.

On emploie encore l'ache dans le ſcorbut pour fortifier les gencives & pour nettoyer les ulceres de la bouche : on en baſſine les cancers & les ulceres. La racine & les feuilles de cette plante ſont en uſage dans les bouillons apéritifs, on en met une poignée ſur une chopine d'eau : on s'en ſert pour les ptiſannes, apozemes & ſyrops, que l'on prépare pour déſopiler les viſceres.

La racine d'ache eſt une des cinq racines apéritives, & ſa ſemence une des cinq petites ſemences chaudes. On fait avec les ſommités d'ache & le ſucre une conſerve très-vantée pour les maux de poitrine, pour les vents, pour pouſſer

les mois & les urines : la doſe eſt d'une demie once.

J. Bauhin prétend que l'ache ou céleri eſt contraire aux Epileptiques. M. Chomel aſſure qu'il a guéri une extinction de voix aſſez ancienne, en faiſant manger en ſalade des feuilles d'ache. On vante le ſyrop d'ache dans les coqueluches. On recommande comme un excellent cataplaſme pour le charbon, celui qu'on fait avec le ſuc d'ache, la farine de ſeigle, les jaunes d'œufs & l'huile roſat. On fait encore avec ſes feuilles un onguent pour faire paſſer le lait aux femmes : on fait bouillir dans du ſain-doux parties égales de feuilles d'ache & de menthe, on paſſe enſuite le tout par un tamis, après quoi on le ſaupoudre avec de la ſemence d'ache pulvériſée ; on applique ce remede chaud ſur les mammelles. On conſeille matin & ſoir intérieurement, dans l'hydropiſie commençante, trois onces de ſuc d'ache. Boyle, dans ſon traité des remedes ſimples, dit que l'ache eſt nuiſible à la vûe.

Prenez racines d'ache & de chiendent, de chacune deux onces; feuilles de capillaire, de pimprenelle, de chacune une poignée; ſommités de marrube & d'hyſſope, de chacune une pincée; ſemences de fenouil une demi-once: faites bouillir le tout dans de l'eau de fontaine pour une ptiſanne à prendre dans l'accès de l'aſthme.

Prenez racines d'ache, de fenouil, de petit-houx & d'aſperges, de chacune une once; écorce de freſne & de tamariſc, de chacune une demi-once; feuilles d'ache & d'aigremoine, de chacune une poignée; graines de céleri & de cuſcute, de chacune trois gros; fleurs de geneſt, de bourrache & de bugloſſe, de chacune une pincée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau commune, réduite à une livre & demie; pour un apozeme à prendre en trois priſes, à chacune deſquelles vous ajouterez une once & demie de ſyrop des cinq racines, ou un ſyrop ſimple de pommes.

Mappus rapporte que la poudre de la ſemence d'ache ou de céleri, répandue ſur les cheveux, fait mourir les poux. On fait avec l'ache des eaux diſtillées, des eſſences, un extrait, du ſel tiré par calcination & des conſerves. La pharmacopée de Paris fait entrer la racine d'ache dans ſon ſyrop des cinq racines; elle emploie les feuilles de cette plante dans ſon onguent mondificatif d'ache & dans ſon emplâtre de bétoine. Le ſuc de la même plante entre dans l'électuaire *de pſyllio*; ſa ſemence dans la bénédicte laxative, dans les trochiſques d'alkekenge & dans la poudre d'acier de la même pharmacopée.

Le céleri, qui eſt, comme nous avons dit, une eſpece d'ache, outre ſes propriétés médicinales, ſert encore d'aliment à l'homme; on le mange cru, en ſalade & cuit à la ſauſſe blanche: on le met auſſi dans pluſieurs ragoûts, on le ſert ſous les viandes roties, aſſaiſonné avec jus, & on l'emploie auſſi dans les ſoupes.

Il eſt de grand uſage dans les cuiſines, à cauſe de ſon goût relevé & de ſon parfum ; il eſt cependant trop chaud pour en faire un uſage ordinaire, & indigeſte lorſqu'il eſt cru. Les tempéramens chauds & les mauvais eſtomacs doivent s'en abſtenir.

On fait avec le céleri une liqueur carminative, agréable au goût. Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de céleri, plus ou moins, ſuivant leur groſſeur, faites-les infuſer pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie : diſtillez enſuite au fort filet ; l'huile montera difficilement, par conſéquent cohobez. Si vous trouvez que l'opération vous a fourni des eſprits trop peu chargés d'aromate ; pour les renforcer, avant que de procéder à la compoſition, prenez une bonne quantité de céleri bien blanchi, faites-le bouillir dans une petite quantité d'eau, il en jettera de lui-même aſſez : exprimez & coulez cette eau, rempliſſez votre cucurbite avec d'autre cé-

leri cru & coupé en petits morceaux, verſez l'eau que vous aurez exprimé ſur votre céleri de la cucurbite, adaptez le chapiteau & diſtillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde, dans cette opération, de ne point laiſſer brûler le céleri au fond de la cucurbite; toutes vos peines ſeroient perdues ſans reſſource: pour prévenir cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans la cucurbite; cette eau, ſans être ſpiritueuſe, ſera fort odorante, vous vous en ſervirez au lieu d'eau commune pour faire votre ſyrop; comme il en faut une quantité égale à votre eſprit, vous vous réglerez ſur cette proportion; c'eſt-à-dire, que de neuf pintes d'infuſion, ayant tiré cinq pintes d'eſprit, il faudra faire enſorte que vous ayiez cinq pintes d'eau odorante pour faire votre ſyrop: le mêlange fait, vous ajouterez dix gouttes d'eſſence de bergamotte, vous la laiſſerez en couleur claire & limpide, ſans aucune filtration.

DISSERTATION III.

De l'Alkekenge.

L'Alkekenge eſt une plante dont la racine eſt blanche, menue, garnie de fibres. Ses tiges s'élevent à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, velues, nouées, rougeâtres en quelques endroits, quelquefois rameuſes, ayant à chaque nœud des feuilles oblongues aſſez larges, d'un verd obſcur, d'un goût amer, portées par de longues queues, ſemblables aux feuilles de la morelle; mais plus grandes & non-crenelées à leurs bords. Il naît aux aiſſelles de ces feuilles des pédicules verds, velus & fort courts, qui ſoutiennent chacun une fleur blanche en forme de baſſin à cinq angles, contenant en ſon milieu pluſieurs étamines. Son calice ſe diviſe auſſi en cinq quartiers, du fond duquel s'éleve un pyſtile

ou bouton verd & oblong; ce calice ſe dilate, s'enfle & ſe change dans la ſuite en une veſſie ronde, membraneuſe, de couleur d'écarlatte, qui contient un fruit mol, rouge & jaunâtre, gros comme une ériſe, empreint d'un ſuc aigrelet & un peu amer, rempli de ſemences rondes, blanchâtres, applaties.

Les Botaniſtes nomment cette plante *alkekengi, halicacabum & ſolanum veſicarium, offic. Alkekengi officin. Tour. 151. Solanum veſicarium. Pin. 166. Phyt. 297. Pempt. 451. Solanum halicacabum, Lob. Trag. Solanum halicacabum vulgare. J. B. 3. p. 2. 609. Halicacabum vulgare, Fuſch. Eyſt. Halicacabum veſicarium. Cam. 10. Veſicaria Cord. Saxifraga rubra & quarta Brunsfelſ. Veſicaria vulgaris prima. Caſt. Phyſalis caule ſimplici annuo, foliis integris ad articulos geminatis, floribus ſolitariis: Hort. Cliff. 62. Hort. Upſ. 49. Mat. Med. 93. Dalib. Prod. Pariſ. 73. Phyſalis foliis geminis. Linn. ſpec. plant. 183. Red Winter cherries. Angl. Alche-*

chengi. Ital. Judenkirſchen-ſuamen. Germ. Coqueret ou coquerelle.

L'alkekenge croît naturellement dans les vignobles; on en trouve en quantité dans les vignes d'Euvexin à une lieue de Thiaucourt; on le cultive auſſi dans les jardins, aux lieux ombrageux proche les murailles. Il fleurit en juin, juillet & août; ſon fruit mûrit en ſeptembre & octobre. Son nom *alkekengi* eſt arabe, & celui d'*halicacabum*, que Jean Bauhin lui a donné, tire ſon étymologie des mots grecs ἅλς, *mare*, & κάκαβος, *vas*; parce que la gouſſe de ce fruit reſſemble aſſez à un vaiſſeau de mer. On lui a auſſi donné le nom de *veſicaria*, parce que ſon fruit eſt renfermé dans une eſpece de veſſie.

Tournefort a rangé l'alkekenge dans ſa ſeconde claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme, Ludwicg dans ſa premiere, & nous dans la cinquieme famille de notre premiere claſſe, à cauſe de ſa vertu apéritive.

Les fruits de l'alkekenge ſont les ſeuls

uſités dans la médecine : ils donnent par la diſtillation beaucoup de ſel alkali fixe & de ſel acide, avec une médiocre portion d'huile ; ils approchent par conſéquent, pour la vertu, de l'oxyſel diaphorétique d'*ange ſula*. On leur attribue une propriété diurétique : on les donne infuſés dans le vin ou l'eau ; on exprime le ſuc de ces fruits & on le preſcrit à la doſe d'une once dans les potions diurétiques. On ne doit jamais les conſeiller dans les cas inflammatoires, à cauſe de leur grande âcreté.

Rien n'eſt mieux indiqué dans la retention d'urine & dans l'hydropiſie, que trois ou quatre bayes de coquerelle écraſées dans du vin. On ordonne à ceux qui ont la gravelle le vin d'alkekenge ; il ſe prépare ainſi : pendant les vendanges on laiſſe cuver avec le moût une quantité de ces fruits pareille à celle des raiſins, on exprime enſuite le tout & on le conſerve pour l'uſage.

Un des ſecours les plus prompts dans la

la colique néphrétique, eſt une émulſion ordinaire, dans laquelle on fait entrer cinq ou ſix fruits de coqueret. Suivant Dioſcoride, les fruits d'alkekenge conviennent dans la jauniſſe & la retention d'urine; le ſuc de ſes fruits réduit en conſiſtance d'extrait, s'ordonne au plus à la doſe d'une demi-once. Si on en croit Baſſavole, l'uſage du ſuc d'alkekenge a guéri une perſonne attaquée de cruelles douleurs de néphrétique. M. Lémery donne une préparation de trochiſques avec les fruits d'alkekenge. Jean Ray rapporte qu'un Bourgeois de Straſbourg fut guéri de la goutte, en mangeant à chaque changement de lune huit bayes d'alkekenge. Ettmuller aſſure que la fumée de ces bayes, pilées avec de la cire & jettées ſur une platine de fer rougie au feu, avoit fait ſortir une grande quantité de vers des dents, avec une ſalive abondante; ce qui avoit procuré au malade une prompte guériſon.

Prenez ſix bayes d'alkekenge pilées;

faites-les infuſer dans un verre de vin blanc : preſcrivez-en la colature dans la colique néphrétique & la ſuppreſſion d'urine.

Prenez des ſemences d'ancholie & d'alkekenge, de chacune un demi-gros ; pilez-les dans un mortier, en verſant par-deſſus cinq onces d'eau de chélidoine & une once de ſyrop d'abſynthe, pour une émulſion à prendre contre la jauniſſe

Prenez des quatre grandes ſemences froides, de chacune un gros ; pilez-les en verſant peu-à-peu ſix onces d'eau de pariétaire, ajoutez enſuite cinq bayes d'alkekenge bien broyées, & une once de ſyrop des cinq racines apéritives : faites une émulſion dans la ſuppreſſion d'urine.

Prenez racines de perſil & d'aſperge, de chacune deux onces ; verge d'or une poignée, nitre purifié un gros : faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau de fontaine réduites à deux, ajoutez à

la colature vingt bayes d'alkekenge broyées & deux cens cloportes vivans, ajoutez-y auſſi deux pintes de vin blanc: donnez au malade, attaqué de néphrétique & de gravelle, cette liqueur de trois heures en trois heures, après avoir fait précéder les remédes généraux.

Les bayes d'alkekenge entrent dans le ſyrop de chicorée compoſé de la pharmacopée de Paris, dans celui de Raifort, & dans les vins anti-néphrétiques de Charas & de Bauderon.

DISSERTATION IV.

De l'Alysson.

L'Alyſſon eſt une plante vivace dont la racine eſt blanche, fibreuſe, longue de cinq pouces ou d'un demi-pied, épaiſſe d'environ deux lignes, accompagnée de chevelu. Elle pouſſe ordinairement trois ou quatre tiges couchées ſur terre, longues de ſept ou huit pouces, dures, ligneuſes, rouſsâtres vers le bas, tortues, diviſées dès leur naiſſance en pluſieurs branches menues, couvertes d'un duvet blanc & garnies de feuilles de même couleur; leur ſuperficie eſt un peu chagrinée, & leur figure approche des feuilles de l'olivier, dit Jean Bauhin; mais elles n'ont qu'environ cinq lignes de long; les jeunes feuilles ſont beaucoup plus blanches que les autres, plus ſerrées & plus courtes. Les fleurs

naiſſent à l'extrémité des branches en maniere de tête, elles s'écartent enſuite ſur une eſpece d'épi, long de deux ou trois pouces. Chaque fleur eſt compoſée de quatre feuilles jaunes, longues de deux lignes & terminées preſque en ovale. Les étamines ſont fort déliées, chargées de ſommets jaunes. Le calice eſt auſſi à quatre feuilles étroites, pointues, longues d'une ligne & demie, & qui tombent dans peu de tems. Du milieu de ces feuilles s'éleve un pyſtile plat & orbiculaire, terminée par une pointe aſſez fine; il devient enſuite un fruit de même figure, du diamêtre d'environ deux lignes, relevé en boſſette, diviſé en deux loges par une cloiſon membraneuſe; on trouve ordinairement dans chaque loge deux ſemences ovales, plattes, rouſſes, longues d'une ligne. L'alyſſon fleurit en juin.

Cette plante eſt nommée chez les Botaniſtes : *alyſſon perenne, montanum, incanum, Tour. 217. Thlaſpi montanum lu-*

teum. J. B. Alyſſum ramulis ſuffruticoſis diffuſis, foliis punctato echinatis. Hort. Uſp. 185. Alyſſum foliis lanceolatis obtuſis incanis, caulibus procumbentibus, radice perenni. Hort. Cliff. 332. Roy. Lugdb. 331.

Son nom *alyſſon* dérive du verbe grec ἀλύω, *rabie afficior*, parce que cette plante eſt très-vantée contre la rage. Elle croît aux lieux ſablonneux ſur les montagnes, on en trouve ſur la route de Geſainville à Toul. On en trouve encore en Lorraine de deux autres eſpeces : la premiere ſe plaît dans les lieux pierreux & ſablonneux, & croît communément ſur les parapets des fortifications de la ville-vieille de Nancy ; Tournefort la nomme *alyſſum vulgare poligonifolio, caule nudo.* La ſeconde eſpece ſe trouve aux bords des champs ſablonneux, elle eſt annuelle. Ses feuilles ſortent de ſa racine & ſont vertes, blanchâtres, un peu rudes au toucher, longues d'un pouce, & faites comme celles du ſerpolet, du milieu deſquelles s'élevent pluſieurs tiges à la hau-

teur de ſept ou huit pouces, garnies de feuilles oblongues, pointues, plus courtes & moins larges que les premieres. Ses fleurs naiſſent en épis, compoſée chacune de quatre feuilles jaunes & d'un calice, qui renferme dans la ſuite un fruit diviſé en deux parties pleines de ſemences, larges & faites comme des petites lentilles. Sa racine eſt blanche & ligneuſe. Cette eſpece fleurit en avril & mai, ſe nomme: *alyſſon incanum luteum ſerpillifolio majus & minus, Tour. 217. Alyſſon. Matth. Cam. 12.*

Tournefort a rangé l'alyſſon dans ſa cinquieme claſſe, Linnæus dans ſa quinzieme, Ludwicg dans ſa huitieme, & nous, dans la cinquieme famille de notre premiere claſſe. Cette plante abonde en ſel alkali volatil, & c'eſt en raiſon de ce ſel qu'elle guérit, dit M. Adanſon, du venin des morſures vénimeuſes: on lui attribue auſſi la propriété de guérir de la rage; & en effet il eſt probable, continue ce ſçavant Naturaliſte, que

l'alkali volatil ſeroit le ſpécifique de la rage, comme il l'eſt des morſures vénimeuſes, en l'appliquant deſſus ces morſures, & en en faiſant boire depuis cinq juſqu'à dix gouttes dans un demi-ſeptier d'eau, d'heure en heure, ou plus ſouvent, ſelon le beſoin, & en ſe tenant aſſez chaudement pour exciter de fortes ſueurs. Lémery prétend qu'elle eſt encore apéritive.

L'alyſſon, ou l'alyſſe de montagnes, mérite une place dans les parterres, à cauſe de la beauté de ſes touffes régulieres, couvertes au printems d'une grande quantité de fleurs jaunes.

DISSERTATION V.

De l'Ancholie.

L'Ancholie eſt une plante dont la tige s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, creuſe, droite, cannelée, rougeâtre vers ſa ſommité. Ses feuilles naiſſent les unes attachées à la racine par des queues velues, blanchâtres & aſſez longues, qui ſe diviſent ordinairement en trois petits rameaux, ſoutenant chacun trois feuilles, d'une couleur de verd d'eau en-deſſus, blanchâtres en-deſſous, crénelées & arrondies ſur leurs bords. Il naît le long de la tige d'autres feuilles, plus petites que les premieres, & attachées par des queues fort courtes; cette tige ſe partage en pluſieurs branches, au bout deſquelles ſe trouve une fleur bleue ou rougeâtre, renverſée,

compoſée de dix pétales, dont cinq ſont oblongs, pointus; les cinq autres ont la forme d'un capuchon recoquillé à leur partie inférieure. Cette fleur n'a point de calice, & contient en ſon milieu pluſieurs étamines jaunâtres, avec cinq ou ſix pyſtiles joints enſemble, qui ſe changent, quand la fleur eſt paſſée, en autant de gouſſes ou ſiliques, renfermant chacune deux rangées de ſemences oblongues, noires, menues & luiſantes. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, fibreuſe, couverte d'une écorce brune.

Elle ſe nomme chez les Botaniſtes, *aquilegia flore ſimplici. J. B. 3. p. 2. 484. Aquilegia ſylveſtris. Pin. 144. Phyt. 249. Tour. 428. Aquilegia, Fuſch. Trag. 137. Aquilina, Lob. Ob. 440. & Matth. Aquileia. Pempt. 181. Aquileia ſimplex. Cam. 19. Aquilegia, aquileia & aquilina, offic. Aquilecia Dod. 181. Aquilegia nectariis incurvis Linn. Hort. Upſ. 152. Gerard. flor. Gallo prov. Iſopyrum Dioſc. Aquileja. Ital. Akkeley agley. Germ.* En françois gants de notre Dame.

Cette plante croît ſans culture dans les bois aux lieux ombrageux, & fleurit au mois de juin & de juillet, elle ſe multiplie facilement de graines; on en cultive dans les jardins de la Lorraine pluſieurs variétés.

La premiere ſe nomme *aquilegia hortenſis ſimplex. Pin. 144. Phyt. 249. Tour. 428. Aquilegia flore ſimplici rubro. J. B. 3. p. 2. 484. Aquileia rubra, Ger. Aquilina rubra, Lob. icon. 761.* Ancholie cultivée à fleurs ſimples.

La ſeconde eſt l'ancholie cultivée à fleurs blanches ſimples, *aquilegia hortenſis flore albo ſimplici, Eyſt. Pin. 144. Tour. 428.*

La troiſieme eſt l'ancholie d'un blanc tirant ſur le bleu, *aquilegia albo-cærulea. Suvert. Tour. 428.*

La quatrieme eſt l'ancholie cultivée à fleurs couleur de chair, *aquilegia hortenſis ſimplex flore incarnato. Tour. 428.*

La cinquieme eſt l'ancholie de montagnes à petites fleurs, à feuilles de tha-

lictrum, *aquilegia montana parvo flore thalictri folio. Pin. 144.*

La ſixieme eſt l'ancholie à fleurs doubles variées, *aquilegia flore variegato duplici. Suvert. 8. p. 2.*

La ſeptieme enfin eſt l'ancholie à fleurs doubles renverſées, *aquilegia flore pleno inverſo. J. B. 3. p. 2. 485.*

Toutes ces eſpeces d'ancholie ſervent d'ornement dans les grands parterres, elles plaiſent par la variété de leurs couleurs, pourvu qu'on ait ſoin de les entremêler.

Les noms latins, *aquilegia*, *aquileia*, *aquilina*, qu'on a donné à l'ancholie, tirent leur étymologie d'*aquila*, aigle; parce que les cornets qui compoſent la fleur de cette plante ſont crochus comme le bec & les ongles de l'aigle.

Tournefort a rangée cette plante dans ſa douzieme claſſe, Linnæus dans ſa treizieme, Ludwicg dans ſa quatorzieme, Adanſon dans ſa cinquante-cinquieme, & nous dans la cinquieme famille de

notre premiere claſſe, à cauſe de ſa vertu apéritive. Elle contient, ſuivant l'analyſe chymique, beaucoup d'huile & de ſel ammoniacal; on ſe ſert en médecine de ſa racine, de ſes feuilles, de ſa fleur & ſur-tout de ſa graine.

Les Praticiens attribuent à l'ancholie une vertu déterſive, apéritive, vulnéraire, anti-ſcorbutique; ſi on en croit Dodonée, ces vertus ſont pour la plûpart apocriphes. Tragus aſſure que la racine d'ancholie, miſe en poudre & priſe dans du vin à la doſe d'un gros, appaiſe la colique. Camerarius rapporte qu'en Eſpagne on mange tous les matins de cette racine pour le calcul. Tragus & Matthiole preſcrivoient dans la jauniſſe la graine d'ancholie pulvériſée à la doſe d'un gros, mêlée avec un peu de ſafran & délayée dans un verre de vin; ils recommandoient le lit au malade, afin d'entretenir la ſueur qu'occaſionne cette boiſſon. Pena & Lobel prétendent qu'il n'y a rien de meilleur dans la ſquinancie

& les ulceres de la gorge, qu'un gargarisme fait avec la semence de cette plante : on s'en sert aussi sous cette forme dans le scorbut. Camerarius, que nous avons déja cité, conseilloit l'usage de la graine sucrée d'ancholie à ceux qui étoient sujets au vertige. Clusius recommande la boisson de cette graine délayée dans du vin, pour faciliter l'accouchement. Simon Pauli ordonnoit communément un demi-gros & même un gros de cette graine dans un verre d'eau de fumeterre & de chardon benit, pour la rougeole & la petite vérole. Quelques Médecins vantent, dans les maladies où il se trouve de la malignité, les émulsions faites avec la semence d'ancholie & la décoction de raisins secs ou de figues.

Ettmuller rapporte que la racine d'ancholie infusée dans du vin avec du becabunga, du cochlearia & du cresson d'eau, est un excellent anti-scorbutique ; il dit avoir guéri, avec ce remede, un Soldat attaqué du scorbut & d'une hy-

dropiſie aſcite. J. Ray raconte qu'en Angleterre on ſe ſert de la décoction des feuilles d'ancholie contre l'inflammation de la gorge & de la trachée artere.

Les fleurs bleues de cette plante donnent, ſuivant Ettmuller, une très-belle teinture, très-recommandée dans la rougeole : on les macere dans de l'eau chaude, on y ajoute quelques gouttes de vitriol, uniquement pour rougir, & on en fait prendre au malade un verre matin & ſoir.

M. Tournefort propoſe la teinture de ces mêmes fleurs faite avec l'eſprit de vin, & mêlée avec parties égales de teinture de laque & de mactic, comme un excellent remede pour déterger les ulceres de la bouche dans le ſcorbut, affermir les dents & fortifier la gencive. M. Adanſon, dans ſes familles des plantes, prétend que les graines d'ancholie, données en émulſion ou en poudre à la doſe d'un demi-gros, de trois heures en trois

heures, fait paroître & pouſſer les boutons de la petite vérole.

Prenez ſemences d'ancholie vingt-cinq grains, raclure d'yvoire un gros & demi, lombrics un demi-ſcrupule; mêlez: faites une poudre à prendre dans la jauniſſe. C'eſt le remede de Langius.

Prenez de la ſemence d'ancholie miſe en poudre, un gros; du ſafran & de la myrrhe auſſi pulvériſés, de chacun dix grains, avec une ſuffiſante quantité de conſerve de fleurs de ſoucy; faites un bol à prendre dans la ſuppreſſion menſtruelle & dans la retention d'urine.

Prenez feuilles d'ancholie, de ſauge, de menthe crépue, muſcade, rhue, myrrhe en poudre, de chacune une demi-once; alun brûlé une once, miel très-pur ſix onces; faites écumer le miel à un feu doux, enſuite ajoutez-y les poudres, pour faire un liniment dont on frottera les gencives pourries. Cette formule eſt de Sennert.

Prenez ſemences de melon un gros,

ſemences

ſemences d'ancholie deux ſcrupules, eau de coquelicot cinq onces ; faites une émulſion, dans laquelle on délayera une once de ſyrop auſſi de coquelicot, & qu'on preſcrira dans la rougeole & la petite vérole.

Prenez graine d'ancholie ſix gros, ſafran en poudre un gros, tartre vitriolé un demi-gros, conſerve de cynorrhodon une ſuffiſante quantité ; mêlez : faites une opiate à prendre pendant huit jours à la doſe d'un gros, dans la jauniſſe, en bûvant par-deſſus un verre de décoction apéritive. Ce remede eſt très-vanté par Timée, Ettmuller & le Continuateur de Geoffroy, & il eſt connu dans la pharmacopée de Paris ſous le nom de *pilulæ de aquilegiâ.*

DISSERTATION VI.

De l'Arreste-bœuf.

L'Arrête-bœuf eſt une plante permanente, dont les racines ſont brunes en dehors, blanches en dedans, dures, ligneuſes, difficiles à arracher, s'étendant en terre à la longueur d'environ deux pieds. De ces racines ſortent pluſieurs tiges hautes d'un pied, rondes, dures, ligneuſes, velues, rougeâtres, difficiles à rompre, ſe diviſant depuis le bas juſqu'en haut en beaucoup de rameaux armés d'épines fort piquantes, autour deſquelles naiſſent alternativement des feuilles, preſque toujours compoſées de trois folioles attachées à une queue, laquelle eſt garnie, à ſon inſertion ſur la branche, de deux ſtipules, ou petits appendices pointus. Sa fleur eſt légumineuſe,

dont le pavillon eſt ſi grand, qu'il recouvre preſque entiérement les aîles & en grande partie la nacelle qui eſt d'une ſeule piece. Son calice eſt un cornet un peu recourbé, dont les bords ſont découpés en cinq lanieres étroites. On trouve dans l'intérieur de la fleur une gaine qui enveloppe le pyſtile : les bords de cette graine ſont découpés en dix filets, qui forment autant d'étamines. Le pyſtile eſt formé d'un ſtyle qui eſt terminé par un ſtygmate pointu, & d'un embryon ovale qui devient une ſilique aſſez groſſe, plus ou moins longue, dans laquelle il y a quelques ſemences en forme de rein.

Les Botaniſtes nomment cette plante, *anonis ſpinoſa flore purpureo. Pin. 189. Tour. 408. Anonis ſive ononis, Matth. Tab. 528. Anonis. Pempt. 731. Anonis ſpinoſa, Eyſt. Anonis ſive reſta bovis vulgaris purpurea ſpinoſa. J. B. 2. 395. Ononis Cord. in Dioſcorid. Ægypiron crateva. Ang. Reſta bovis, Trag. Antella. Adv.*

Lob. Remora aratri quorumdam ; ononis Cord. Ononis floribus racemoſis geminatis, foliis ternatis, ramis ſpinoſis. Linn. ſpec. plant. 516. Anonide à bonoga, Ital. Gatillos, ô gatinos. Hiſp. Hackeckaut, & hauhechel, Germ. Bugrande ou bugrane en François.

Le nom d'arrête-bœuf a été donné à cette plante, parce qu'elle trace beaucoup & jette de fortes racines en terre, qui incommodent beaucoup les Laboureurs. L'arrête-bœuf croît le long des chemins, aux bords des champs.

On en trouve encore en Lorraine de deux autres eſpeces ; la premiere croît auprès de Nomeny ſur la route qui conduit à Pont-à-Mouſſon, & dans les foſſés de la vieille Malgrange, près de Nancy : elle eſt connue ſous le nom d'*anonis ſpinoſa flore albo. Tour. 408.*

La ſeconde eſpece eſt commune aux environs de Commercy, de même que ſur la route de S. Mihiel à Verdun : elle ſe nomme *anonis viſcoſa ſpinis carens in-*

tea major. Tour. 409. Elle mérite d'être cultivée dans les plate-bandes des boſquets, à cauſe de la beauté de ſa fleur : la plûpart de ces eſpeces fleuriſſent en été, leur fruit eſt mûr en automne.

Tournefort les a rangées dans ſa dixieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-ſeptieme, Ludwicg dans ſa neuvieme, Adanſon dans ſa quarante-troiſieme famille, & nous dans la cinquieme famille de notre premiere claſſe, à cauſe de ſa vertu apéritive.

Suivant M. Tournefort, l'arrête-bœuf rougit un peu le papier bleu. Ses feuilles ſont d'un goût légumineux, elles ſentent mauvais & ſont un peu gluantes; ce qui fait croire, continue cet Auteur, que leur ſel approche beaucoup du tartre vitriolé, embarraſſé dans un phlegme épaiſſi par beaucoup de terre & de ſoufre.

Par l'analyſe chymique on retire de cette plante beaucoup d'huile, de ſel acide & de terre, une quantité médiocre

de ſel fixe & très-peu d'eſprit urineux ; le ſuc viſqueux qui enveloppe ces principes, eſt détruit par l'action du feu. De tous ces procédés on peut conclure, avec tous les Médecins, que toute cette plante eſt apéritive & diurétique ; on ſe ſert ordinairement en médecine, pour cet uſage, de ſa racine & de ſon écorce ; elle eſt miſe au nombre des cinq petites racines apéritives, qui ſont : le caprier, le chardon-roland, le chien-dent, la garence & l'arrête-bœuf. Si on en croit Simon Pauli, la racine d'arrête-bœuf eſt un excellent remede pour le calcul des reins & de la veſſie. Matthiole la vante beaucoup, de même qu'Ettmuller, pour guérir les ſarcoceles ; mais Alexandre Pziſterus & Olæus Borrichius révoquent en doute cette prétendue vertu ; ils prétendent que Matthiole & Ettmuller ſe ſont trompés, qu'ils ont confondu les hydroceles avec les ſarcoceles ; car, diſent-ils, la racine de cette plante étant très-diurétique, eſt très-propre pour éva-

cuer les eaux cachées dans les plis des teſticules.

Ettmuller recommande très-fort l'eſſence d'arrête-bœuf dans les maladies qui reconnoiſſent pour cauſe le calcul : pour faire cette eſſence, on prend la plante entiere fraiche, avec les racines & les fleurs, on la coupe fort menu, on verſe deſſus de l'eſprit de vin à la hauteur de quatre travers de doigt, on laiſſe digérer le tout pendant huit jours & huit nuits, dans un lieu chaud, on le diſtile enſuite ſuivant les regles de l'art; on infuſe, dans la liqueur diſtillée, de la plante fraiche, avec la racine & les fleurs, on y ajoute du ſel calciné de la même plante, on digere encore le tout pendant huit jours & huit nuits, on en exprime fortement la colature : on conſerve la liqueur exprimée pendant quelques jours, après quoi on ſépare la liqueur limpide & on la garde pour l'uſage; la doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à deux onces.

C'eſt à tort que quelques Praticiens conſeillent l'eau diſtillée de notre plante, ſoit dans les retentions d'urine, ſoit dans les hernies : cette plante perd beaucoup de ſes vertus par la diſtillation. On preſcrit plutôt ſa racine en décoction, ſoit dans des ptiſannes, ſoit dans des bouillons & apozemes, elle eſt plus efficace ainſi préparée ; elle eſt recommandée comme très-bonne contre la jauniſſe, la ſuppreſſion des mois, le calcul & les hémorrhoides enflammées. Quelques Praticiens font infuſer deux gros de l'écorce de cette racine dans un verre de vin blanc, & la font boire dans la colique néphrétique, lorſqu'on eſt obligé d'employer les diurétiques, après avoir cependant préparé le malade par le bain.

Du tems de Dioſcoride, on confiſoit dans de la ſaumure l'anonis, avant qu'il fut épineux, & on le ſervoit dans les repas comme un mets très-agréable.

Mappus, dans ſon hiſtoire des plantes d'Alſace, dit que la racine d'arrête-bœuf,

cuite en pâte avec du miel, pouſſe violemment les urines; & en cela, il ne fait que confirmer le ſentiment des Anciens, de même que M. Adanſon, lorſqu'il rapporte que cette plante eſt diurétique & emmenagogue; mais il faut, continue Mappus, boire cette décoction chaude & en continuer l'uſage pendant longtems; & ſi on veut rendre cette boiſſon encore plus diurétique, il faut y ajouter du ſel végétal : cette même décoction fait auſſi uriner les chevaux, & rend leur urine de couleur d'écorce d'orange.

On ſe ſert auſſi extérieurement de la décoction de cette plante, elle eſt un très-bon déterſif; on la vante beaucoup en gargariſme pour le ſcorbut, les maux de gorge, l'enflure des gencives, & la douleur des dents qui provient d'une cauſe ſcorbutique.

Prenez des racines d'arrête-bœuf & d'aſperge, de chacune une demi-once; des feuilles de chicorée, de pimprenelle

& d'aigremoine, de chacune une demi-poignée ; des ſemences de cerfeuil & d'herbe-aux-perles, de chacune une pincée ; des fleurs de ſureau une demi-pincée : faites cuire le tout dans huit onces d'eau de fontaine, diſſolvez dans la colature du ſyrop des cinq racines apéritives une demi-once, pour un apozeme à prendre le matin, qu'il faudra réitérer pendant huit jours. Cet apozeme eſt très-bien indiqué dans la néphrétique, les obſtructions du foye, de la rate & des autres viſceres, dans leſquelles il eſt queſtion de fondre & de diſſoudre le ſang épaiſſi.

Prenez des racines d'arrête-bœuf, de chien-dent & de perſil, de chacune une once; de la racine extérieure de chauſſe-trappe une demi-once, des bayes de genievre concaſſées deux gros, des fleurs de millepertuis deux pincées, du vin blanc un pot; laiſſez tremper le tout enſemble pendant vingt-quatre heures dans un vaiſſeau de verre bien bouché,

coulez-le enſuite, & délayez dans la colature quatre onces de ſucre, paſſez le tout, & le gardez pour l'uſage.

La racine d'arrête bœuf entre dans le vin néphrétique de Bauderon, dans le ſyrop de Raifort, dans l'eau diurétique & anti-néphrétique de Charas.

DISSERTATION VII.

De l'Asperge.

L'Asperge est une plante dont les racines sont nombreuses, attachées comme à une tête, cylindriques, charnues, blanchâtres & gluantes, d'où naissent au printems plusieurs tiges tendres, longues & cylindriques, pointues, vertes, lisses, & dénuées de feuilles, d'une saveur agréable. Ses tiges s'élevent d'abord à la hauteur de six, sept ou huit pouces, quelquefois même de dix : c'est pour-lors qu'elles sont au point de maturité, propres à être mangées, ainsi que nous le dirons plus bas ; trois ou quatre jours après qu'elles sont sorties de terre, elles s'épanouissent pour ainsi dire, & s'élevent peu à peu à la hauteur de trois ou quatre pieds, se partageant en plusieurs petits rameaux, qui sont garnis d'une in-

finité de petits filamens verds en guiſe de feuilles. Les fleurs de cette plante ſont diſpoſées le long de ces petits rameaux vers les extrémités, & ſont compoſées de ſix pétales diſpoſés en roſe, d'un verd pâle, & d'un pyſtile qui ſe change en un fruit ou baye molle, de la groſſeur d'un pois, preſque ſphérique, d'abord verte, & enſuite d'un rouge vif en mûriſſant, dans laquelle ſont renfermées trois ou quatre ſemences noires & dures, creuſes au milieu.

Cette plante ſe nomme chez les Botaniſtes, *aſparagus ſativa. Pin. 489. Lat. Lugd. Tourn. 30. Aſparagus hortenſis. Pempt. 691. Aſparagus hortenſis & pratenſis. J. B. 3. 725. Aſparagus attilis. Tab. Aſparagus domeſticus vulgaris Lob. Aſparagus Matth. Fuſch. Cord. in Dioſc. Aſparagus altilis domeſtica. Bellon. Aſparagus domeſticus. Eyſt. Aſparagi alterum genus, Cæſ. Aſparagus ſativus Geſn. Sparagus Angl. Aſparago Ital. Spargel Germ.* Cette plante ſe cultive dans les jardins.

On trouve encore en Lorraine une autre eſpece d'aſperge, connue ſous le nom françois d'aſperge ſauvage; elle ne differe de l'autre que parce que ſes tiges ſont beaucoup plus petites. Elle s'appelle, en termes de botanique, *aſparagus ſylveſtris tenuiſſimo folio. Pin. 490 Tour. 30. Aſparagus ſylveſtris Matth. 478. Caſt. Aſparagi tertium genus ſativo ſimile, Cæſ. Aſparagus ſylveſtris ſive corruda prior. Pempt. 691. Aſparagus caule herbaceo erecto, foliis ſetaceis, ſtipulis duabus interioribus, una exteriore. Flor Suec. 272. 291. Mat. Med. 169. Hort. Cliff. 121. Roy. Lugdb. 28.*

L'aſperge entre dans la ſixieme claſſe de Tournefort & de Linnæus, dans la treizieme de Ludwicg, dans la ſeptieme famille d'Adanſon & dans la cinquieme famille de notre premiere claſſe : quoiqu'on nous ait reproché d'être trop diffus, pour avoir fait mention des claſſes auxquelles les plus grands Botaniſtes ont raporté chaque plante; nous avons crû

cependant ne pouvoir nous diſpenſer d'entrer dans ce détail en faveur des Naturaliſtes.

Notre plante tire l'étymologie de ſon nom du verbe latin, *aſpergo*; parce que les feuilles de ſes rameaux ſont propres pour les aſperſions. Elle contient, ſuivant Tournefort & Geoffroi, beaucoup de ſel ammoniacal nitreux.

Les aſperges ſe multiplient de graines; on les ſeme à la fin du mois de mars en plein champ & fort claires, dans un quarrée de terre bien ameublie & mêlée de beaucoup de terreau; on les recouvre enſuite de terre bien herſée: lorſque le plant eſt levé & un peu fort, il faut le ſarcler de tems en tems, & l'arroſer dans les grandes chaleurs. Deux ans après on tire ces nouveaux plants de terre, & on les replante dans des planches larges de trois pieds & fouillées d'un pied de profondeur; on laiſſe entre les planches un eſpace de trois pieds de terrein, pour y mettre la terre qui ſort de

la fouille ; on ſe ſert toutes les années de cette terre pour rechauſſer les pieds des aſperges, qui, loin de s'enfoncer, montent toujours : ce qui fait que cette terre ne ſuffit pas pour couvrir les pieds, qu'on eſt quelquefois obligé d'en rapporter de l'autre. On ne creuſe les planches que dans les terres ordinaires, ce qui eſt à propos d'obſerver ; car dans les terres humides, il convient de les tenir hautes pour corriger l'humidité du fond & pour prévenir la pourriture du plant.

On diſpoſe toujours les plants d'aſperges en échiquier, à la diſtance d'un pied les unes des autres, quand on ſe propoſe de les rechauſſer ; ce qui ſe pratique ordinairement lorſqu'on veut en avoir de bonne heure ; mais ſi on ne veut pas donner de rechauſſement aux plants d'aſperges, on les eſpace à un pied & demi.

On donne aux aſperges trois labours par an. Le premier au commencement de

de mars pour faire mourir les mauvaiſes herbes, rendre la terre douce, meuble & propre à recevoir les pluies d'août & les roſées de mai ; le ſecond labour ſe donne lorſqu'elles ont ceſſé de pouſſer, & le troiſieme avant l'hyver. On ne ſe ſert pour les labourer que de fourches de fer, de peur d'endommager les racines, & on les charge chaque deux ans d'une couche de fumier menu, de l'épaiſſeur de quatre doigts. Il ne faut couper les rameaux des aſperges que quand la graine eſt d'un rouge vif ; ce qui ne lui arrive que lorſqu'elle eſt dans ſa maturité : on peut conſerver par ce moyen un plan d'aſperges pendant vingt ans. On prétend que pour les avoir belles, il ne faut les couper que quatre ans après leurs replants, & prendre garde d'offenſer, en les cueillant, celles qui peuvent pouſſer auprès.

Un amateur du jardinage a fait annoncer, dans le journal économique de l'année 1761, un mémoire, par lequel

il prétend prouver qu'il eſt inutile de reculer juſqu'à la quatrieme année la recolte de cette plante ; on doit, dit-il, couper au printems, dès la premiere année, les montans de l'aſperge ; & la raiſon qu'il en apporte : c'eſt que la racine, profitant par-là néceſſairement toute ſeule des ſucs qu'elle auroit fournis au montant, s'étend, ſe fortifie & devient en état de pouſſer des montans beaucoup plus forts les années ſuivantes. Il ajoute, que ne pas convenir de ce fait, c'eſt ignorer, ou vouloir ignorer tous les principes de la végétation, qui nous apprennent que plus les racines ſont profondes & étendues, plus la plante qu'elles produiſent eſt belle & vigoureuſe. Il appuie ces principes ſur l'expérience ſuivante : tous les jours, continue-t-il, il ſe trouve des Laboureurs qui fauchent leur bled en herbe, pour lui faire pouſſer des tiges plus nombreuſes & plus fortes, des épis plus longs & des grains plus gros.

Théorie digne ſans doute des plus grands Phyſiciens, qu'il ſeroit à ſouhaiter qu'elle puiſſe s'accorder avec l'expérience journaliere ! nous avons obſervé nous-même le contraire : il eſt toujours dangereux de dogmatiſer ſans connoiſſance de cauſe. On nous donne journellement la plus belle théorie ſur l'agriculture & le jardinage, veut-on la réduire en pratique ; c'eſt alors qu'on eſt obligé de reconnoître ſon impéritie : on n'eſt Laboureur qu'en maniant ſoi-même le ſoc de la charrue, & Jardinier qu'en cultivant les plantes potageres & les arbriſſeaux. Mais c'eſt aſſez nous éloigner de notre ſujet, revenons actuellement à l'expérience que nous avons faite.

Il y a environ dix ans que je plantai deux planches d'aſperges, provenans l'une & l'autre de même plant & de même graine ; je leur donnai à chacune la même culture, & j'avois eu grand ſoin que la terre de chaque planche

fut la même. Je coupai dès la premiere année les montans d'une planche : ce que j'ai continué juſqu'à la quatrieme ; & je laiſſois les montans de l'autre planche ſans les couper juſqu'au même tems, je veux dire, la quatrieme année ; mais quelle fut ma ſurpriſe, lorſqu'au bout de ces quatre ans, je m'apperçûs que les aſperges de la planche, dont j'avois fait couper réguliérement les montans, étoient menues & preſque imperceptibles, tandis que les montans de la ſeconde planche étoit de la groſſeur d'un bon pouce ; je me déterminai pourlors à laiſſer pendant deux ans les aſperges de la premiere planche ſans les couper, & malgré cette précaution, je n'ai pu parvenir à avoir dans cette planche des montans d'une auſſi belle groſſeur que celle de la ſeconde planche.

L'aſperge ne commence à donner qu'en avril ; on eſt cependant parvenu à s'en procurer dès le mois de janvier, en faiſant le ſacrifice de quelques plan-

ches. Dès le mois de novembre on retire toute la terre des ſentiers qui ſéparent les planches, & on remplit cette ouverture à la profondeur de trois pieds ſur deux de large, de fumier de cheval tout nouveau ; on éleve ce fumier de dix huit pouces au-deſſus du niveau. Lorſque les premieres aſperges commencent à pouſſer à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches ; on garnit les cloches de fumier ſec pendant la gelée, & lorſqu'il neige, il faut avoir ſoin d'emporter le fumier avec la neige. Le fumier ſec qu'on employe, doit couvrir & toucher immédiatement les cloches & non les aſperges ; parce qu'au lieu de verdir, elles blanchiroient ſous la paille. En renouvellant enſuite, en tout ou en partie, le fumier des ſentiers qui s'abaiſſe en s'éteignant, on réuſſit à coup ſûr à avoir des aſperges vertes dès le mois de janvier ; la récolte continuera un mois ou ſix ſemaines dans chaque planche, & ſe renouvel-

lera, ſi on renouvelle les réchaux, juſqu'à ce qu'un autre plant fourniſſe ſon fruit naturellement au retour du printems. Les planches qu'on a pouſſées par cette chaleur artificielle, ont beſoin de quatre ans pour ſe rétablir : elles pourront alors ſouffrir une ſeconde & derniere opération.

Il y a encore une autre méthode de ſe procurer des aſperges pendant l'hyver : l'opération eſt longue & demande beaucoup de prévoyance. On commence d'abord à ſemer la graine de la façon qu'il a été dit ci-deſſus ; l'année ſuivante, au commencement de mars, on arrache le plant avec une fourche, qui eſt le ſeul inſtrument dont on doit ſe ſervir pour la culture des aſperges ; on replante ce plant dans des planches préparées & bien fumées, on les eſpace, chaque pied ſéparément, à ſix ou ſept pouces en tout ſens en échiquier ; on les y laiſſe deux ans, ſans autre ſoin que de les ſarcler autant de fois qu'elles

en ont beſoin, & de couper leur montant au mois d'octobre, lors de la maturité de la graine.

Au bout de deux ans, elles ſont en état d'être retirées de cette eſpece d'entrepôt; on les tranſplante pour-lors ſur des couches profondément garnies de fumier, larges de quatre pieds & chargées de ſix pouces de terre & terreau mêlés enſemble : on ne les plante ſur la couche que lorſque la plus grande chaleur eſt paſſée; c'eſt alors qu'on les range deſſus à la même diſtance qu'elles étoient dans la pépiniere, on les couvre de deux pouces de terreau, on jette enſuite par-deſſus un peu de fumier chaud, & on les laiſſe pendant quelques jours à l'air. Quatre ou cinq jours après on retire exactement le fumier, & on les recharge de nouveau de trois pouces de terreau; on les couvre pour-lors, ſoit avec des cloches, ſoit avec des chaſſis, après quoi on jette de la litiere ſeche ou des paillaſſons pendant

les nuits & mauvais tems; on peut ſubſtituer à la litiere, du grand fumier chaud ſortant de l'écurie, ſi on peut en avoir; c'eſt ordinairement au premier novembre qu'on fait les premieres couches deſtinées à cet uſage, ce qu'on continue tous les mois, ſi on en veut toute l'année; car chaque couche ne produit qu'un mois.

L'aſperge eſt de tous les légumes le meilleur; il a toutes les bonnes qualités, ſans en avoir aucune mauvaiſe. Cette plante eſt ſaine, agréable au goût & plait à tout le monde; elle rapporte beaucoup, fournit avec abondance pendant près de trois mois & n'exige pas grand ſoin pour la culture. On ſert ſur les tables les aſperges apprêtées à l'huile, au beurre ou au jus, après les avoir mis pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante; il faut avoir ſoin de ne pas les laiſſer trop cuire, car elles n'ont pour-lors ni goût ni ſaveur; quelquefois on les apprête comme les petits pois

en les hachant menu; d'autres fois on en garni les ſoupes & les ragouts, & ſouvent on les mêle avec les œufs brouillés. Pour conſerver aux aſperges leur goût, on les fait cuire ſans eaux, on les met dans une tourtiere avec du petit feu deſſus & deſſous, par ce moyen les bourgeons cuiſent dans leur jus, & ne perdent pas leur ſaveur; on peut faire la même choſe de tout autre légume.

On confit quelquefois les aſperges: on choiſit les plus petites, on les coupe en pluſieurs tranches, on les ſaupoudre avec beaucoup de ſel & des cloux de geroſles groſſiérement concaſſés, on les met dans un pot de terre plombé, ayant ſoin de faire une couche de ſel, puis une couche d'aſperges juſqu'au haut du pot, en ſorte que le premier & le dernier lit ſoient de ſel, on remplit enſuite le pot de vinaigre & on le tient bien fermé; par ce moyen on conſerve les aſperges toute l'année.

L'aſperge paſſe pour une plante apéritive & diurétique, elle donne de l'appétit & provoque l'urine qu'elle rend fort puante. On lui attribue, ſans cependant aucune preuve, la vertu d'amollir le ventre, de diſſoudre la pierre, d'empêcher le calcul, de porter à l'amour. Sa racine eſt miſe au nombre des cinq racines apéritives, on l'emploie dans les tiſanes, les apozemes & les bouillons apéritifs.

L'aſperge ſauvage eſt préférée pourlors à la domeſtique, on fait uſage auſſi de ſa graine, mais rarement; elle eſt contraire à ceux qui ſont attaqués de la gravelle, elle coagule. Vanhelmont prétend qu'un de ſes amis devint affligé de la pierre, pour avoir trop mangé d'aſperges. On tire de l'aſperge des eaux diſtillées; la pharmacopée de Paris fait entrer les aſperges dans le ſyrop des cinq racines apéritives & dans celui d'*althea* de Fernel.

Prenez des racines de petit houx,

d'aſperges, d'arrête-bœuf & de garance, de chacune une demi-once ; des feuilles d'aigremoine, de pimprenelle & de capillaire, de chacune demi-poignée ; des feuilles de ſoucy une pincée, du ſafran de mars apéritif ſuſpendu dans un nouet deux gros, du moûton une demi-livre ; faites du tout un bouillon à prendre le matin dans l'hydropiſie, la jauniſſe & les pâles couleurs, ce que vous continuerez pendant huit ou neuf jours.

DISSERTATION VIII.

De la Bardane.

LA bardane eſt une plante dont la racine eſt longue d'environ un pied, groſſe comme le pouce, de couleur brune en dehors, blanche en dedans & d'un goût douceâtre ; elle pouſſe une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, angulaire, velue, rougeâtre, rameuſe. Ses feuilles naiſſent les unes de la racine, les autres le long des tiges & des rameaux ; elles ſont grandes, amples, oblongues, vertes, brunes en deſſus, blanchâtres, nerveuſes & lanugineuſes en deſſous ; celles qui naiſſent vers le ſommet des tiges & des rameaux ſont plus petites que les premieres. Ses fleurs ſont formées en tête & naiſſent à l'extrémité des petites branches, elles ſont rondes, vertes, hériſſées de poils, groſſes comme une ceriſe, s'attachent aux

habits des paſſans; elles ſont compoſées de pluſieurs fleurons ou tuyaux purpurins, découpées profondément en cinq quartiers, portées ſur un embryon & contenues dans un calice, compoſées de pluſieurs écailles, terminées chacune par un crochet. L'embryon ſe change dans la ſuite en une ſemence oblongue, angulaire, blanchâtre, garnie d'une aigrette fort courte. Les tems de la fleur de cette plante ſont les mois de juillet & d'août.

Les Botaniſtes nomment cette plante, *lappa major Dioſcoridis, Pin. 198. Tour. 450. Bardana ſive lappa major. Pempt. 38. Perſonata, lappa major bardana offic. Lob. icon. 588. Perſonata ſive lappa major aut bardana. J. B. 3. p. 2. 570. Perſonata major. Matth. Lappa major Brunf. Turn. Lappa major montana capitulis montanis ſive actium Dioſcoridis. Hort. Cliff. Arctium foliis cordatis inermibus petiolis. Linn. ſpec. plant. 1143. Perſonatia Fuchſ. Perſonata vulgaris major. Park. Great-*

burdock. *Angl.* *Lappola maggiore*. *Ital.* *Groſſekletten*. *Germ.* En françois, glouteron.

La bardane eſt très-commune partout, elle croît le long des chemins en terre graſſe, & tire l'étymologie de ſon nom du grec, Βάρδος, *via*, parce qu'on rencontre cette plante par tous les chemins; le nom *lappa*, qu'on lui a donné, eſt dérivé de Λαβεῖν, *capere*, parce que les têtes de la bardane, ainſi que nous l'avons dit, s'attachent aux habits de ceux qui en approchent; on l'a auſſi appellé *perſonata*, parce qu'on ſe ſervoit autrefois des feuilles de la bardane pour ſe maſquer le viſage.

On trouve encore dans les endroits montagneux une autre eſpece de bardane, qu'on nomme grande bardane de montagnes à tête cotonneuſe, elle ne differe de la précédente que par ſes têtes, qui ſont entourées d'une eſpece de coton, fait comme la toile d'araignée; elle ſe nomme : *Lappa major montana*,

capitulis tomentoſis, ſive arctium Dioſcoridis. Pin. 198. Tour. 450. Bardana ſive lappa major altera. Matth. Lugd. Perſonata altera cum capitulis villoſis. J. B. 3. p. 2. 571. Arctium montanum, an perſonata Plinii ad Lob. 587.

Linnæus regarde cette eſpece comme une variété; Tournefort l'a placée dans ſa douzieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-neuxieme, Ludwicg dans ſa troiſieme, & nous dans la cinquieme famille de notre premiere claſſe à cauſe de ſa vertu apéritive.

Les racines de la bardane, ſi on les brûle lorſqu'elles ſont ſeches, fuſent un peu; d'où on peut conclure qu'elles contiennent un ſel analogue au nitre; leur ſuc rougit le papier bleu.

Mappus, dans ſon hiſtoire des plantes d'Alſace, recommande dans les maladies de poitrine, la décoction des racines & de l'écorce de bardane, avec pareille quantité de racines de benoite & d'aulnée, laquelle décoction on adou-

cira avec un peu de miel : il la preſcrit tiéde toutes les fois qu'il faut exciter la ſueur, principalement au lit. Simon Pauli vante beaucoup cette racine dans les maladies vénériennes; elle eſt préférable, ſelon lui, aux bois ſudorifiques. Pluſieurs lui diſputent cependant cette vertu. Hollier, célébre Médecin de Paris, preſcrivoit avec ſuccès ſes racines & ſes fleurs dans la pleuréſie. Suivant Pena & Lobel, la racine de cette plante confite au ſucre eſt très-diurétique. Si l'on en croit Foreſtus, Vaſtellius fut guéri de la goutte par la décoction de cette plante.

Tragus aſſure que les ſemences de bardane conviennent dans le calcul; tout ce qu'on en peut dire, elles ſont très-diurétiques : on fait infuſer les ſemences dans du vin blanc. Les anciens ordonnoient pour la colique néphrétique un gros de cette poudre dans de l'eau de cerfeuil ou de perſil. On attribue aux feuilles de cette plante la vertu de

de mondifier les ulceres ; ces mêmes feuilles, cuites ſous la braiſe ou bouillies dans du lait, appliquées extérieurement, ſoulagent les goutteux ; on s'en ſert auſſi à l'extérieur pour la galle, d'où on lui a donné le ſurnom d'herbe aux teigneux. On préfere dans les pharmacies la racine de bardane à celle de ſcorſonere, pour guérir les fievres malignes ; elle eſt très-ſudorifique. Laurembergius dit que les tiges tendres de bardane cuites, jouiſſent d'une vertu diurétique. Elles ſe mangent en ſalade en pluſieurs endroits, comme les aſperges.

Chomel aſſure avoir diſſipé pluſieurs fois des tumeurs conſidérables ſurvenues aux genoux, avec des feuilles de bardane ; il les faiſoit bouillir dans de l'urine & du ſon, on en faiſoit un cataplaſme qu'il faiſoit renouveller ſoir & matin. La doſe de la racine en poudre, eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros ; on la donne plus ordinairement

en décoction depuis une demi-once juſqu'à une once. On fait avec cette plante des eaux diſtillées, un extrait, du ſel fixe & eſſentiel.

Prenez racines de bardane cinq onces, ſemences de la même plante une once; faites les cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau de fontaine, ajoutez à la colature deux gros de ſel végétal; faites une tiſane à prendre dans le calcul, la retention d'urine & la colique néphrétique.

Prenez dix amandes douces ſans écorce, ſemences de bardane une demi-once; pilez-les dans un mortier de marbre, en les arroſant peu à peu avec cinq onces d'eau de bardane; ajoutez à la colature une once de ſyrop des cinq racines apéritives, pour une émulſion à prendre dans les maladies ſuſdites.

Prenez racines de bardane miſes en poudre une demi-once, décoction de bardane cinq onces; preſcrivez-la dans la pleuréſie & la péripneumonie.

La racine de la grande bardane entre dans la décoction anti-ſcorbutique, dans le vin du même nom & dans l'onguent *martiatum* du diſpenſaire de Paris. Le même diſpenſaire employe ſes feuilles dans ſon onguent *populeum* & dans l'emplâtre *diabotanum*. Les ſemences de la bardane brûlées, font partie du remede de M^delle^. Stephens, contre la pierre.

DISSERTATION IX.

Du Bouleau.

LE bouleau eſt un arbre dont le tronc eſt couvert de deux écorces, l'extérieur eſt uni, blanc & ſatiné dans les jeunes plants, & raboteux dans les vieux ; l'intérieur eſt mince, tranſparent, délié comme du parchemin. Ses rameaux ſont menus, fléxibles, couverts d'une écorce brune & rougeâtre. Ses feuilles ne ſont pas fort grandes, elles ſont preſque triangulaires, légérement échancrées comme des ondes, & dentelées par les bords ; elles ſe terminent en pointe & ſont un peu plus blanchâtres par-deſſous que par-deſſus. Ses fleurs ſont mâles & femelles, elles ſont ſéparées & attachées à différentes parties de l'arbre. Les fleurs mâles ſont diſpoſées en forme de chaton ſur un filet commun. Le calice forme des écailles

qui ſe recouvrent en partie les unes ſur les autres. Chaque fleuron n'a qu'un pétale très-ouvert, diviſé en quatre parties, dont deux ſont plus grandes que les autres; on apperçoit avec une louppe quatre ou cinq petites étamines: mais on ne remarque aucun pyſtile, il ne s'y trouve par conſéquent point de fruit. Les fleurs femelles ſont raſſemblées pluſieurs enſemble, & attachées par un court pédicule à un filet commun; elles ſe font voir ſous la forme d'un cylindre ou cone écailleux, formé par les échancrures du calice, qui ſont figurées en trefle. Le pyſtile eſt ovale à ſa baſe & il ſe diviſe en deux par ſon extrémité. On trouve ſous les écailles des ſemences qui ſont bordées de deux aîles membraneuſes; ces fleurs, tant mâles que femelles, n'ont aucun éclat. Il y a tant de conformité entre les parties de la fructification de l'aulne & celle du bouleau, que Linnæus n'en a fait qu'un même genre.

Les Botaniſtes nomment cet arbre : *Betula. Pempt. 828. Pin. 7. B. 1. p. 1. 148. Tour. 588. Betula arbor & betula pumila thallo populo albæ ſimilis in alpibus, Cœſ. Betula alba, offic. Betula foliis ovatis acuminatis ſerratis. Linn. ſpec. plant. 1393.*

Le bouleau croît ordinairement dans les bois, aux lieux froids & humides : il ſe plaît néanmoins par tout ; on en voit également dans les montagnes ſablonneuſes & dans les fondrieres les plus pourries, dans les hayes & dans les taillis. Il reuſſit dans les ſols les plus ſtériles, ſoit qu'ils ſoient graveleux, ſoit qu'ils ſoient pierreux, ſoit enfin qu'ils ſoient crayeux ; il vient cependant plus vîte & avec plus de profit dans les endroits les plus humides des taillis.

La vraie façon d'élever cet arbre, c'eſt de bourgeons ; on en trouve autour des vieux bouleaux. On les leve de terre au mois de février & on les plante dans

les lieux deſtinés, ils prennent facilement racine & pouſſent promptement ; on coupe ces bourgeons à quatre pouces de terre deux ans après leur plantation, on ne conſerve que les plus droits, on arrache les autres ; on ſappe de tems en tems les branches latérales qui pouſſent trop bas, afin de donner à l'arbre une certaine hauteur. Cet arbre vient auſſi de ſemence ; pour ramaſſer la graine, il faut la cueillir en automne, ſur les arbres mêmes ; car ſi elle tombe d'elle-même, on ne peut pas la retrouver par ſa fineſſe : c'eſt pourquoi auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que les écailles des cones commencent à ſe détacher, il faut couper les menues branches qui en ſont chargées, en faire des faiſceaux & les étendre ſur un drap ; quelques jours après on frappe les branches avec un morceau de bois, pour-lors les graines ſe détachent & tombent ſur le drap. Il ne faut pas ſemer cette graine trop avant en terre.

L'on ſe ſert plus ſouvent du bouleau dans les colléges qu'en médecine ; c'eſt de-là qu'on l'appelle l'arbre de ſageſſe, *arbor ſapientiæ* ; parce qu'il fournit des verges pour la correction des enfans.

Tournefort a rangé cet arbre dans ſa dix-neuvieme claſſe, Linnæus dans ſa vingt unieme, Ludwicg dans ſa ſeizieme, & nous dans la cinquieme famille de notre premiere claſſe. Ses feuilles contiennent, ſuivant l'analyſe chymique, un ſel eſſentiel tartareux, nitreux & un peu ammoniacal, mêlé avec beaucoup d'huile bitumineuſe. Son bois contient moins d'huile & de terre.

Les feuilles du bouleau ſont apéritives, déterſives & propres pour nettoyer les taches du viſage ; on attribue la même vertu à leur ſuc & à leur eau diſtillée. Simon Pauli aſſure avoir guéri, par le moyen de bains faits de petits rameaux & d'ecorce de bouleau, une Dame de qualité, attaquée d'une galle prurigineuſe univerſelle, qu'elle avoit

contracté avec contagion. Les Médecins de Breſlaw ont conſeillés anciennement des fumigations avec la partie inférieure de l'écorce du tronc de bouleau, pour purifier les maiſons des peſtiférés. Tragus, Vanhelmont & pluſieurs Médecins recommandent dans le calcul des reins & de la veſſie, dans la ſtrangurie & le piſſement de ſang, la liqueur qui découle au printems de cet arbre : on retire cette liqueur de deux façons. On fait un trou dans le tronc avec la tariere, l'on y met une petite cheville canelée de ſureau, pour conduire le ſuc dans le vaiſſeau où l'on veut le faire tomber ; ou bien l'on coupe les bouts des branches, & l'on attache à chaque branche une petite bouteille, qui ſe remplit bientôt. On choiſit pour cette opération le milieu du jour & un tems un peu chaud, c'eſt alors que le ſuc coule abondamment ; le vent du midi ou du couchant la favoriſe beaucoup ; le vent du nord ou d'eſt arrête

l'écoulement, ou du moins le rallentit. Tout le monde s'accorde à regarder cette boiſſon comme un excellent anti-ſcorbutique, elle eſt agréable au goût & adoucit le ſang; on la fait quelquefois fermenter avec du ſucre & du miel, & elle s'appelle pour-lors vin de bouleau: ce vin peut ſe conſerver une année dans des vaiſſeaux bien fermés, avec un peu d'huile par-deſſus. Les bergers ont la coutume de ſe déſaltérer avec la liqueur qui découle du bouleau; c'eſt un apprêt de la nature: un ſeul rameau, dit-on, en donne par jour une quantité conſidérable.

Il faut obſerver, par rapport au ſuc qu'on retire du bouleau par la thérébration, que ſi l'on fait l'inciſion à cet arbre près de ſa racine, la liqueur qui en ſort eſt de l'eau pure & inſipide; ſi au contraire on perce juſqu'au milieu une branche de la groſſeur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de ſaveur, & qui eſt légérement acide & agréable.

Les Artiſtes ſe ſervent ſouvent du bois de bouleau; les Charrons font avec ce bois des jantes de roues; on en fabrique auſſi des ſabots; il peut encore ſervir de bois de chauffage, quoiqu'il ne ſoit pas des meilleurs, mais ſon charbon eſt très-eſtimé dans les forges & fonderies. Lorſque cet arbre eſt à une certaine hauteur, on en fait des cerceaux pour des futailles, & quand il eſt aſſez gros, des cercles pour des cuves; la brindille du bouleau ſert à faire de bons balais. Les Vanniers dépouillent les jeunes branches de cet arbre de leur écorce, pour en former des verges propres à faire des panniers. Vaillant a donné à notre arbriſſeau le nom de ſceptre des Maîtres d'école, par la même raiſon qu'on l'a appellé anciennement l'arbre de ſageſſe. Les Tanneurs uſent quelquefois de ſon écorce. Les Suédois, ſuivant ce que rapporte Linnæus, couvrent leur maiſon de cette même écorce, qui paſſe pour être incorruptible. En

Canada on en fait de grands canots qui durent longtems, ainſi que nous le dirons dans notre hiſtoire univerſelle des plantes. En pluſieurs pays les Villageois & les Pêcheurs font avec cette écorce de fort bonnes ſandales; on s'en ſert auſſi en quelques endroits pour faire des cordes à puits.

M. Guettard, célébre Académicien, rapporte que même avant le ſiecle d'Alexandre le Grand, & poſtérieurement, les Gaulois ſe ſervoient de l'écorce fine du bouleau pour y graver leurs penſées; cela leur ſervit de papier pendant très-longtems : on conſerve encore de cet ancien papier dans les cabinets des curieux. Les habitans du Nord tordent l'écorce de bouleau pour en faire des torches qui éclairent pendant la nuit; on réduit encore cette écorce en cendre, & cette cendre eſt propre pour vernir les vaſes de terre cuitte.

Les feuilles de notre arbre donnent auſſi une teinture jaune, dont Linder

nous a laiſſé la préparation : cette couleur eſt très-bonne pour la peinture. Rien ne convient mieux pour orner les parties aquatiques des parcs que le bouleau, il y fait un aſſez bel effet ; on en peut auſſi garnir les côteaux expoſés au nord & même les rochers, dont ils cachent la difformité. Ces bouleaux s'employent auſſi quelquefois en avenues & en maſſifs.

DISSERTATION X.

Du Chardon étoilé.

LA chauſſe trappe, ou chardon étoilé, eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, cotonneuſe, rameuſe, blanchâtre & luiſante, revêtue depuis le bas juſqu'en haut de feuilles vertes, oblongues, attachées ſans queue, découpées profondément de même que celles du pavot rouge ou coquelicot. A l'extrémité des rameaux il naît des têtes fleuries, compoſées de fleurons purpurins, appuyées ſur un embryon, & renfermées dans un étui écailleux & pointu, dont les écailles ſont terminées par des épines roides, piquantes, longues d'un pouce ou d'un pouce & demi, ſaillantes en dehors, diſpoſées en forme d'étoile. Les embryons ſe changent en des ſemences

oblongues, blanchâtres, applaties, d'un goût amer, garnie chacune d'une aigrette. Sa racine eſt blanche, ligneuſe, groſſe comme le petit doigt, accompagnée de quelques fibres. Cette plante fleurit vers la fin de l'été & croît aux lieux ſecs, pierreux, ſablonneux, expoſés au ſoleil.

Les Botaniſtes la nomment *calcitrapa. J. B. 3. p. 1. 89. Carduus ſtellatus. Pempt. 721. Carduus ſtellatus ſive ſtellaria & calcitrapa. Lob. Carduus muricatus vulgo calcitrapa dictus, Cluſ. Carduus ſtellatus ſive calcitrapa. Tour. 440. Carduus ſtellatus foliis papaveris erratici. Pin. 387. Spinatella, Tab. icon. 701. Polyacantha, Cord. hiſt. Calcitrapa & carduus ſtellatus, offic. Hippophaſtum, Column. Phytobaſam. 107. Carduus muricatus vulgo calcitrapa dictus. Cluſ. hiſt. 2. p. 7. Centaurea calycibus ſubulato-ſpinoſis ſeſſilibus, foliis linearibus pinnatifidis. Hort. Cliff. 423. Centaurea calycibus ſubduplicato-ſpinoſis ſeſſilibus, foliis linearibus pinnatifidis la-*

teribus dentatis, caule piloſo. Linn. ſpec. plant. 1297.

Le nom vulgaire de cette plante, *calcitrapa*, tire ſon étymologie du verbe *calcitrare*, ruer des pieds, regimber; parce que les animaux étant piqués par ce chardon, regimbent & ruent des pieds.

Tournefort a rangé le chardon étoilé dans ſa douzieme claſſe, Linnæus dans ſa quinzieme & Ludwieg dans ſa cinquieme. Les feuilles de chauſſetrappe ſont fort ameres & rougiſſent légérement le papier bleu; la racine eſt d'une ſaveur douce & donne une couleur plus foncée au même papier. M. Geoffroy en conclut que la calcitrape contient un ſel eſſentiel ammoniacal tartareux, uni avec beaucoup de ſouffre groſſier, avec la différence que le ſel ammoniacal ſe trouve en plus grande abondance dans la racine, & le ſel tartareux dans les feuilles.

La calcitrape eſt apéritive, diuréti-

que,

que, vulnéraire, ſudorifique, fébrifuge; elle excite les mois & les urines, enleve les obſtructions des viſceres, purifie le ſang. Sa ſemence & ſa racine ſont en uſage contre la pierre, la colique néphrétique, les maladies des reins & de la veſſie; elles pouſſent les graviers qui ſouvent cauſent dans les reins des embarras & des accidens fort fâcheux. La doſe, ſoit de la racine, ſoit de la ſemence, eſt d'un gros.

Il faut arracher la racine ſur la fin de ſeptembre, prendre les plus tendres & les plus nouvelles, parce que les vieilles ſont trop ligneuſes; en ôter le cœur & la premiere écorce, les ſecher à l'ombre & les réduire en poudre ſubtile, pour, dans l'occaſion, s'en ſervir de la maniere ſuivante.

Prenez un gros d'écorce extérieure de la racine de chauſſetrape, ſechée à l'ombre & réduite en poudre fine: mêlez la avec cinq onces de bon vin blanc, pour prendre dans la pierre & la coli-

que néphrétique, tous les mois, le vingt-huit de la lune ; le lendemain on prendra la tiſane ſuivante.

Prenez demi-poignée de feuilles de pariétaire ; de bois de ſaſſafras & des ſemences d'anis, de chacun un gros ; canelle un ſcrupule : faites-les cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau, après une légere ébullition ; laiſſez-les infuſer ſur des cendres chaudes pendant la nuit ; le lendemain matin faites-les bouillir comme auparavant ; diſſolvez, dans huit ou dix onces de la colature, deux onces de ſucre candi, pour prendre un jour après la poudre ſuſdite.

L'uſage de ce remede n'exige aucun régime particulier. M. Baville, Intendant du Languedoc, s'en eſt très-bien trouvé dans ſes attaques de colique néphrétique, il l'a rendu public ; mais ce remede eſt-il auſſi ſûr qu'on nous le vante ? c'eſt ce que nous avons peine à penſer ; nous le croyons même trop irritant dans ce cas, où il ne s'agit que

de relâcher & d'adoucir. D ailleurs pourquoi préférer le vingt-huitieme jour de la lune à tout autre tems ; c'eſt un ancien préjugé de l'aſtrologie judiciaire : & quand même ce remede produiroit l'effet indiqué, il ne s'enſuit pas que ce ſoit la ſeule calcitrape qui procure la guériſon, puiſqu'on l'allie avec pluſieurs autres plantes. Un bourgeois de Nancy a uſé pendant très-longtems de cette racine dans le calcul, & n'en a reçu aucun ſoulagement ; quoiqu'il en ſoit, nous avons eſtimé que nous ne pouvions nous diſpenſer de rapporter ici ce remede, qui a tant fait de bruit à Montpellier.

Dans la fievre intermittente on ſe ſert quelquefois de la chauſſetrape, on fait boire le ſuc de ſes feuilles au commencement de l'accès à la doſe de cinq ou ſix onces. Ce même ſuc eſt auſſi un très-bon collyre pour emporter les tayes des yeux dans la petite vérole : on en mêle trois onces avec une once d'eau de vie.

Prenez ſemences de chauſſetrape, de lithoſpermum & d'ortie, de chacune un gros; pilez le tout dans un mortier de marbre, verſez peu à peu ſur ce mêlange ſix onces d'eau de lys & une once de ſyrop de capillaire pour une émulſion.

On fait avec la chauſſetrape des eaux diſtillées, & avec ſes fleurs de la conſerve; la pharmacopée de Paris employe la racine de cette plante dans l'eau générale.

DISSERTATION XI.

Du Chardon roland.

LE chardon roland eſt une plante dont la racine eſt de la groſſeur d'un doigt & fort longue, elle eſt aſſez mollaſſe; ſon écorce extérieure eſt d'un brun noirâtre; ſa ſubſtance intérieure eſt blanche: on apperçoit dans ſon milieu une eſpece de corde ſolide, qui regne dans toute ſa longueur. La tige de cette plante eſt blanche, canellée, pleine de moelle, parſemée de nœuds, rameuſe, haute d'un pied & demi ou de deux. Ses feuilles naiſſent les unes attachées à la racine par de longs pédicules, elles ſont épaiſſes, d'un verd blanchâtre & comme triangulaires; les autres embraſſent entiérement ou en partie la tige par leurs baſes; les unes & les autres ſont dures, vertes, larges, aſſez amples, découpées

profondément des deux côtés en larnieres, garnies dans leurs crénelures de pointes roides. Ses fleurs naiſſent en grand nombre ſur des têtes rondes; elles ſont roſacées, compoſées de cinq pétales blancs, & d'un pareil nombre d'étamines de même couleur, portées ſur un calice oblong & à cinq pointes, qui ſe changent en deux graines oblongues, quelquefois quarrées, d'autrefois applaties ou triangulaires, blanches & fort menues. Cette plante fleurit au mois de juillet & d'août; lorſqu'elle eſt mûre, elle s'arrache facilement par la violence du vent qui l'emporte à travers les champs: de ſorte qu'on prendroit ſouvent ce chardon, ainſi voltigeant au gré du vent, pour un lievre qui eſt en courſe.

Le chardon roland ſe nomme parmi les Botaniſtes : *Eryngium vulgare. Pin. 386. Cam. Cluſ. J. B. 3. 85. p. 1. Tour. 327. Eryngium campeſtre. Pempt. 720. Eryngium campeſtre mediterraneum. ad.*

Lob. Eryngium mediterraneum, Ger. Park. Tur. Eryngium primum Trag. Lon. Eryngium montanum, ſive campeſtre, Matth. Caſt. Eryngium. Fuſch. Cord. in Dioſc. Tab. Ang. Iringus quibuſdam ; carduus lepuſculus & carduus volutans, ruſticorum ; eryngium foliis amplexicaulibus pinnato-laciniatis. Linn. ſpec. plant. 337. Cammom eryngo, Angl. Iringio. Ital. Manuſtreu, radendiſtel. Brackendiſtel. Germ. Chardon à cent têtes, pannicaut en françois. Ce chardon croît ſans culture, le long des chemins, aux bords des champs, aux lieux pierreux & ſablonneux.

On trouve auſſi dans les buiſſons de la Lorraine, aux mêmes endroits pierreux, ſablonneux & incultes une autre eſpece d'*eryngium* champêtre à feuilles faites en forme de ſcie, connu ſous les noms botaniques d'*eryngium arvenſe foliis ſerræ ſimilibus. Pin. 386. Eryngium quartum. Pempt. 720. Eryngium montanum recentiorum, ad. 168. Lob. 491.*

Ger. Ammi perenne. Mor. Tourn. 305. Ammi quorumdam Dalechampii, Lugd. 696. Crithmum quartum Matthioli, umbelliferum. J. B. 3. p. 2. 195. Chritamus agreſtis. Trag.

Cette eſpece ne differe de la précédente que par ſes feuilles, qui ſont oblongues, pointues, dentelées ſur leurs bords, diviſée chacune en trois, quatre ou cinq parties. Les fleurs de cet *eryngium* ſont diſpoſées en ombelles de couleur blanche.

Tournefort a rangée cette plante dans ſa dix-ſeptieme claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme & Ludwicg dans ſa dixieme.

L'étymologie d'*eryngium*, vient du grec ἠρύγγιόν, barbe de chêvre, parce que la tête ou le haut de la racine de cette plante, avant qu'elle pouſſe ſa tige & ſes feuilles, repréſente, à ce qu'on prétend, la barbe d'une chêvre.

Quand on mache le chardon roland, on lui trouve de l'âcreté; ſes feuilles

rougiſſent un peu le papier bleu, les racines le rougiſſent davantage ; d'où on peut conclure que leur ſel approche de la nature du ſel ammoniacal, uni avec du ſouffre & des parties terreſtres. Suivant l'analyſe chymique, on tire de cette plante du ſel volatil concret en médiocre quantité, beaucoup d'huile & de terre.

Les racines du chardon roland ſont apéritives & diurétiques, on les employe dans les bouillons, les tiſanes & les apozemes ; on les anime quelquefois avec le fer & quelques fruits d'alkekenge, ſous la formule ſuivante:

Prenez racines d'*eryngium* trois onces, faites les bouillir dans deux pintes d'eau, ajoutez une once de limaille & ſix gouſſes d'alkekenge écraſées & enfermées dans un nouet.

On preſcrit auſſi dans la fievre, de même que pour purifier le ſang, deux ou trois verres d'eau diſtillées de feuilles naiſſantes de chardon roland, al-

liées avec pareille quantité d'eau de noix.

Le chardon roland eſt mis au nombre des cinq racines apéritives mineures, qui ſont, le chien-dent, le caprier, la garance, l'arrête-bœuf & la plante dont il eſt queſtion. Simon Pauli lui attribue une vertu emmenagogue; auſſi il la recommande pour les femmes, lorſque leurs regles ſont tardives & déréglées. Ettmuller conſeille la décoction de la même plante pour les maladies chroniques. Quelques-uns prétendent auſſi que le chardon roland excite à l'amour, & eſt bon en cas d'impuiſſance; on préfere dans ce cas la graine à la racine : au reſte cette vertu eſt-elle bien réelle? quoiqu'il en ſoit, notre plante peut être miſe parmi les échauffans. Velſcius aſſure que les racines de chardon roland, confites avec miel & ſucre, ſont très-propres pour la gonorrhée. Si on en croit J. Ray, & après lui Simon Simonius, ancien Profeſſeur à Leipſick, la

racine d'*eryngium*, appliquée en forme de cataplaſme ſur le nombril, eſt familiere aux femmes d'Italie pour empêcher l'avortement. Emmanuel Tonig dit qu'il la faut pour-lors faire bouillir dans du vin.

J. Ray attribue auſſi à la décoction de cette plante dans du vin, la vertu d'arrêter les pertes & les hémorrhagies : on lave avec cette décoction le malade ſoir & matin, & on applique ſur la partie affectée des linges imbibés de la décoction ; ce remede agit plus par l'efficacité du vin que par la vertu de notre plante, qui, priſe intérieurement, agit même d'une façon tout-à-fait différente. Nous penſons par conſéquent que les ſeuls linges, imbibés de vin, peuvent produire le même effet ; il ſeroit même pour-lors plus convenable de ſe ſervir de vinaigre : nous l'avons toujours ainſi preſcrit avec le ſuccès le plus conſtant.

Le même J. Ray dit qu'on commence la lotion, ci-deſſus preſcrite, derriere

les oreilles de la malade, *enſuite ſur le* col & tout le long de l'épine juſqu'à l'*os ſacrum*, & enfin ſur les flancs. Quelques femmes, dit-il, ont été guéries en trois jours par cette lotion.

Notre plante eſt auſſi diurétique & antinéphrétique ; Mappus, dans ſes plantes d'Alſace, dit que ſa racine, confite avec du ſucre, convient dans l'heptiſie, elle a une ſaveur douceâtre comme le panais. Le même auteur rapporte d'après Garidel, que la ſemence d'*eryſimum*, cuite dans de l'eau avec de l'alun, teint en jaune.

Prenez racines d'*eryſimum*, d'anonis & de garence, de chacune une once ; feuilles d'aigremoine, de pimprenelle & de capillaire, de chacune une poignée ; régliſſe ratiſſée & concaſſée une demi-once : faites cuire dans trois chopines d'eau de fontaine pour une tiſane à prendre dans les pâles couleurs.

La racine d'*eryſimum* entre dans le ſyrop de Raifort, dans le ſyrop hydra-

gogue de Charas, dans le ſyrop anti-ſcorbutique du même, & dans le vin néphrétique de Bauderon. Le diſpenſaire de Paris l'employe dans ſa décoction rouge.

DISSERTATION XII.

Du Chien-dent.

LE chien-dent eſt une plante dont les racines ſont blanches, rampantes, noueuſes par intervalles, épaiſſes d'une ligne ou environ, d'une ſaveur douceâtre; elle pouſſe des tiges de la hauteur d'environ deux ou trois pieds, droites, noueuſes, garnies de quatre à cinq feuilles, qui ſortent d'autant de nœud & qui enveloppent la tige, larges de trois lignes, terminées en une pointe. Ses tiges portent en leurs ſommités des épis, où ſont attachées des fleurs à étamines. Ses graines ſont oblongues, brunes, approchant de la figure des grains de bled.

Cette plante fleurit ordinairement en été, on arrache ſes racines en automne; les Botaniſtes la nomment : *Gramen*

vulgare. Lugd. Gramen caninum arvenſe ſive gramen Dioſcoridis. Pin. 1. Gramen. Ruell. Cord. in Dioſcoridem. Pempt. 558. Gramen caninum vulgatius. Park. Gramen repens officinarum forte, ſpicæ triticeæ aliquatenus ſimile. J. B. 2. 457. Gramen Dioſcoridis, Geſ. hort. Gramen canaricum medicatum. ad. Lob. Gramen caninum ſive canarium. Tab. icon. 201. Gramen loliaceum radice repente ſive gramen officinarum, Tour. 516. Gramen caninum vulgare, triticum calycibus ſubulatis quadrifloris acuminatis. Linn. ſpec. plant. 128. Cammon dog's graſſ. Ang. Gramigna ou gremigna ordinaria, Ital. Graſſwurtſel, queckenwurtſel, hundsgraſſ. Germ.

Le nom de *gramen*, qu'on a donné au chien-dent, tire ſon étymologie du verbe latin, *gradi*, marcher; parce que les racines de cette plante tracent beaucoup. On l'appelle auſſi en françois chien-dent, parce que les chiens, dans leurs maladies, mangent, par une eſpece d'inſtinct qui leur eſt naturel, les

feuilles du *gramen*, qui leur ſervent de purgatif. Comment, s'écrie à ce ſujet M. de Valmont de Bomare, les animaux ſavent-ils diſtinguer leurs remedes ? & pourquoi les hommes, qui ſe vantent d'avoir la raiſon pour appanage, n'ont-ils pas ſouvent le même avantage ? Diſons avec S. Paul, ô grandeur de Dieu ! que vos myſteres ſont incompréhenſibles !

On trouve le chien-dent par-tout, principalement dans les terres ſablonneuſes ; l'eſpece, dont il eſt ici queſtion, eſt fort pernicieuſe dans les terres labourables, elle arrête ſouvent la charrue. On prétend que la racine de cette plante, quand même elle auroit été arrachée depuis vingt ans, ne laiſſeroit pas de pouſſer, pour peu qu'on la jette même ſur la ſuperficie de la terre. Dans les terres ſablonneuſes des environs de Metz, les habitans du pays ſe ſervent de herſe profonde pour tirer cette racine de terre, ils la mettent en

tas

tas & la brûlent ; un autre moyen qu'ils employent pour cette fin, c'eſt de ſemer une quantité de millet dans ces terres. Les différentes cultures qu'ils ſont obligés de donner pendant le courant de l'année à cette plante, détruiſent le chien-dent.

Tournefort a rangé le chien-dent dans ſa quinzieme claſſe & Linnæus dans ſa troiſieme. La racine de cette plante, qui eſt la ſeule en uſage en médecine, contient un ſel eſſentiel, analogue au ſel des coraux, mêlé avec beaucoup de ſoufre. Il faut la choiſir, pour être bonne, groſſe & bien nourrie, blanche & mondée de tous filamens. Il n'y a point de tiſanes ni d'apozemes apéritifs, où l'on n'employe le chien-dent. On aſſure que l'eau qu'on en diſtille fait mourir les vers : cette propriété n'eſt pas encore bien conſtatée ; tout ce qu'on peut dire, c'eſt que cette racine eſt diurétique, apéritive & légérement aſtringente, elle leve les obſtructions.

Ce qui a donné lieu à l'uſage de cette plante, c'eſt, ſuivant Ettmuller, l'expérience des bœufs, qui, dans l'hyver, ſont ordinairement ſujets à l'obſtruction de la véſicule du fiel & du canal cyſtique, & qui ſe guériſſent en mangeant du chien-dent : auſſi le Créateur a-t-il pourvû à cette maladie, puiſque le chien-dent eſt la premiere plante, ſuivant l'ordre de la nature, qui pouſſe au printems.

F. Hoffman vante beaucoup, dans l'hypocondriacie & l'atrophie provenant d'obſtruction des veines lactées, la décoction faite au printems avec des racines fraiches de chien-dent, de chicorée, de perſil, d'aſperges & de feuilles de petite ortie. Dans le crachement de ſang, on employe utilement le ſuc des feuilles & des racines. Les habitans du Nord réduiſent les racines de chien-dent en farine, & en font du pain en cas de diſette. M. Bergius rapporte qu'il en a fait cuire dans la Suéde. M. Margraff

a voulu extraire du ſucre des racines de de cette plante, ainſi qu'il a fait de pluſieurs autres; mais il n'a pu y réuſſir. Les Vergetiers-Broſſiers de Paris ſe ſervent des racines de chien-dent bien ſechées & diviſées en pluſieurs petits filamens, pour faire pluſieurs fortes d'ouvrages de leur métier, & particuliérement des broſſes à têtes pour les enfans & pour ceux qui ſe font raſer la tête.

On diſtingue en Lorraine de pluſieurs autres eſpeces de chien-dent, elles ſont très-difficiles à démêler; M. Tournefort en compte, dans ſes inſtitutions, juſqu'à deux cens huit. M. Scheuchzer eſt le premier qui ait établis, parmi les chiens-dents, un ordre ſimple & naturel. Avant que d'entrer dans les différentes eſpeces, nous rapporterons quelques formules, dans leſquelles on employe le chien-dent vulgaire.

Prenez de la térébenthine de Veniſe, diſſoute avec un jaune d'œuf, deux gros, miel roſat une once; faites diſſoudre

le tout dans cinq onces de décoction de chien-dent : faites un julep à prendre dans l'iſchurie & l'ulcere des reins.

Prenez cinq onces de décoction de chien-dent, de la confection d'hyacinthe & de la poudre contre-vers, de chacune un demi-gros, du ſyrop de limon ſix gros ; faites une potion contre-vers.

On fait avec le chien-dent des eaux diſtillées, des extraits & des ſels fixes eſſentiels. La pharmacopée de Paris employe le chien-dent dans ſa tiſane commune, ſa décoction apéritive, ſon ſyrop de chicorée compoſé, celui de guimauve de Fernel & ſa clairette des ſix ſemences.

La premiere eſpece des chiens-dents qui croiſſent dans la Lorraine, ſans y comprendre le chien-dent vulgaire, eſt celui qu'on nomme *gramen pratenſe primum. Pempt. 560.* Chien-dent des prés.

La ſeconde eſpece eſt le chien-dent à longues racines, *gramen paniculatum*

latifolium radice repente craſſiori. Tour. 521.

La troiſieme eſpece eſt le chien-dent cotonneux, *gramen pratenſe paniculatum molle. Tour. 522.*

La quatrieme eſpece eſt le petit chien-dent des prés, *gramen pratenſe paniculatum medium. Tourn. 521.*

La cinquieme eſt le petit chien-dent blanc & rouge, *gramen pratenſe paniculatum minus. Tourn. 521.*

La ſixieme eſt le chien-dent à pluſieurs panaches, *gramen paniculatum minus, radice repente, paniculâ duriore. Tourn. 521.*

La ſeptieme eſt le chien-dent à panache crepue, *gramen paniculatum proliferum. Tour. 523.*

La huitieme eſt le grand chien-dent tremblant, *gramen paniculatum majus locuſtis magnis, candicantibus, tremulis. Tour. 523.*

La neuvieme eſt le petit chien-dent tremblant, *gramen paniculatum autum-*

nale panniculâ ampliore, ex viridi nigricante. Tour. 521.

La dixieme eſt le chien-dent arondinacé à pluſieurs épis, *gramen panniculatum, arundinaceum, ſpicâ multiplici. Tour. 523.*

La onzieme eſt le petit chien-dent arondinacé, *gramen arundinaceum ſpicatum. Tour. 523.*

La douzieme eſt le chien-dent participant de la nature du jonc & du gramen, *gramen mixtum ex junco & gramine, Thal. juncago paluſtris & vulgaris Tour. 266.*

La treizieme eſt le chien-dent à épi en forme de plumet, *gramen ſpicatum ariſtis pinnatis. Tour. 518.*

La quatorzieme eſt le chien-dent à crêtes, *gramen ſpicatum glumis criſtatis. Tour. 519.*

La quinzieme eſt le chien dent dont l'épi eſt enveloppé dans une feuille, *gramen ſpicatum pratenſe, ſpica & utriculo prodeunte. Tour. 519.*

La ſeizieme eſt le chien-dent des prés à épi jaune, *gramen antoxanthon, ſpicatum. Tour. 518.*

La dix-ſeptieme eſt le chien-dent à petits épis cylindriques & à racine nouée, *gramen ſpicatum, ſpica cylindraceâ, brevi, radice nodoſâ. Tour. 520.*

La dix-huitieme eſt le chien-dent aquatique à longues panaches, *gramen paniculatum aquaticum fluitans. Tour. 521.*

La dix-neuvieme eſt le grand chien-dent aquatique, *gramen aquaticum paniculatum latifolium. Tour. 523.*

La vingtieme eſt le chien-dent des marais à épi court & cylindrique, *gramen ſpicatum aquaticum, ſpicâ cylindraceâ, brevi. Tour. 521.*

La vingt-unieme eſt le chien-dent des forêts à épi rougeâtre, *gramen nemoroſum rufeſcente panniculâ molli. Tour. 522.*

La vingt-deuxieme eſt le chien-dent des forêts à panaches de millet, *gramen ſylvaticum, paniculâ miliaceâ ſparſâ. Tour. 523.*

La vingt-troiſieme eſt le grand chien-dent des champs., *gramen paniculatum, paniculis rubentibus. Tour. 523.*

La vingt-quatrieme eſt le petit chien-dent en forme de ſeigle, *gramen ſpicatum vulgare ſecalinum. Tour. 517.*

La vingt-cinquieme eſt le chien-dent en forme d'avoine, *gramen avenaceum, montanum lanuginoſum. Tour 524.*

La vingt-ſixieme eſt le chien-dent noué à panaches d'avoine, *gramen nodoſum avenaceâ paniculâ. Tour. 525.*

La vingt-ſeptieme eſt le chien-dent à épis & à feuilles rudes, *gramen paniculatum, ſpicis craſſioribus, & brevioribus. Tour. 521.*

La vingt-huitieme eſt le chien-dent chevelu à panaches vertes, *gramen capillatum paniculis viridentibus. J. B. 2. 462.* On l'appelle, *gramen capillatum*, à cauſe que ſes épis ſe terminent par des filets déliés comme des cheveux.

La vingt-neuvieme eſt le chien-dent à épis rouges, *gramen ſpicatum rubrum.*

J. B. Cette eſpece ſe trouve dans les bois ombrageux, ſous les ſapins, notamment ſur le S. Mont. Il s'éleve de ſa racine des feuilles longues comme la main, très-déliées, pointues, de la figure de petits joncs, s'embraſſant l'une & l'autre par leurs baſes. Du milieu d'elles s'élevent pluſieurs tuyaux de la hauteur d'un pied, ayant pluſieurs nœuds, à côté deſquels ſe trouvent des feuilles longuettes, pointues, beaucoup plus larges que les précédentes, ſoutenant chacune un épi à écailles rouges, contenant des ſemences menues. Sa racine eſt rampante & fibreuſe.

La trentieme eſpece eſt le chien-dent cotonneux, qui ſe trouve dans les prés, à panaches diſperſées, *gramen pratenſe tomentoſum panniculâ ſparſâ. Pin. 4.* Cette eſpece croît aux lieux herbeux, humides & aquatiques : on en trouve aux environs de Remiremont, ſur-tout dans les prés humides proche Ste. Sabine. Elle pouſſe une ou pluſieurs tiges faites

comme des petits joncs, nouées & garnies vers le bas de petites feuilles étroites, pointues, embraſſant la tige par leurs baſe. Ses ſommités ſe diviſent en deux ou trois parties, d'où il ſort une eſpece de coton ou duvet, en forme d'aigrette, qui s'envole avec pluſieurs ſemences très-menues.

La trente-unieme eſpece eſt le petit chien-dent à épi de ſeigle, *gramen loliaceum minimum elegantiſſimum. Tour. 517.*

La trente-deuxieme eſt le petit chiendent à panaches larges & comprimées, *gramen pulchrum, parvum, panicula latâ compreſſâ. J. B. 2. 470. Cyperus minimus, paniculâ ſparſâ ſubflaveſcente. Tour. 527.* Plante baſſe qui croît aux lieux pierreux & humides, proche la thuillerie de Bocerville, à une lieue de Nancy. Ses feuilles ſont longues de deux ou trois travers de doigts, très-menues & faites comme celles des autres eſpeces de chiendent. Il ſort d'entr'elles pluſieurs pédi-

cules longs comme le doigt, quelquefois comme la main, menus, ſans nœuds, triangulaires, ſoutenant en leurs ſommités des panaches à fleurons, compoſé chacun de trois feuilles, qui tiennent lieu de calice & de pluſieurs épis luiſans, jaunâtres, applatis, terminés en pointes, larges d'une ligne ſur deux ou trois de longueur, dans leſquels l'on trouve des ſemences menues, noirâtres, de figures ſpérique. Sa racine eſt compoſée de fibres jaunâtres. Cette plante végete ſur la fin de l'été, & en automne.

La trente-troiſieme eſpece eſt un autre petit chien-dent très-beau, à panaches comprimées & noirâtres, *gramen cyperoides minus, paniculâ ſparſâ nigricante. Pin. 6. Cyperus minimus, paniculâ ſparſâ nigricante. Tour. 527.*

La trente-quatrieme eſt le grand chiendent à longs épis cylindriques, *gramen ſpicatum, ſpica cylindraceâ longiſſimâ. Tour. 519.*

La trente-cinquieme eſt *le chien-dent* à épis cylindriques longs & menus, *gramen ſpicatum, ſpicâ cylindraceâ tenuiori longâ. Tour. 520.*

La trente-ſixieme eſt le chien-dent rude à épis cylindriques & à feuilles hériſſées, *gramen ſpicatum ſpicâ cylindraceâ glabrâ foliis hirſutis. Tour. 526.*

La trente-ſeptieme eſt l'yvraye à longs épis, *gramen loliaceum ſpicâ longiore. Pin. 9. Tour. 516.* Cette plante croît dans les champs avec les fromens, & ſurtout parmi les mauvaiſes avoines, comme il paroît par ce vers de Virgile :

In felix lolium ſteriles dominantur avenæ.

Les tiges ou tuyaux de l'yvraye s'élevent à la hauteur d'environ trois pieds, ronds, droits, noués, ayant à chaque nœud une feuille verte, étroite, longuette, finiſſant en pointe comme celle du bled, embraſſant la tige par ſa partie inférieure. Ses ſommités ſoutiennent chacune un épi long de cinq ou ſix pouces, diviſé en pluſieurs autres épis

fort courts, disposés alternativement & comme par étage de part & d'autre de la tige, composés de quelques étamines, contenues dans des calices écailleux; ils renferment dans la suite des graines oblongues, plus menues que celles du bled. Sa racine est fibreuse. Sa semence est empreinte d'un sel volatil huileux: elle est atténuante, déterſive, résolutive, vulnéraire, propre pour la galle, les dartres, les écrouelles, les ulceres fistuleux, pour résister à la pourriture & gangrene, appliquée extérieurement. Le pain, où il entre beaucoup d'yvraye, cause des maux de tête, enyvre & nuit à la vûe.

Et careant loliis oculos vitiantibus ægri.

La trente-huitieme espece est l'yvraye à feuilles & épis plus courts, *gramen loliaceum angustiore folio & spicâ. Pin. y. Tour. 516.*

La trente-neuvieme est la petite yvraye à feuilles de joncs, dont la panache est tournée d'un seul côté, *gramen loliaceum*

minimum, foliolis junceis, paniculâ in unam partem ſpectante. Tour. 517.

La quarantieme enfin eſt l'yvraye à épis cornus, *gramen loliaceum corniculatum. Tour. 516.*

Les racines de cette plante tracent aſſez, elles ſont entrecoupées de quelques nœuds, épaiſſes d'une demi-ligne, rouſſeâtres, chevelues. Les tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds ou deux pieds & demi; elles ſont creuſes, entrecoupées auſſi de nœuds, accompagnées de quelques feuilles longues de huit ou neuf pouces, ſur deux ou trois lignes de large. Ses feuilles ſont d'un verd-pâle, rayées dans leur longueur; ce qui les rend un peu âpres: elles ſont très-pointues, aſſez fermes, & embraſſant la tige par une baſe roulée en tuyau. Le haut de chaque tige eſt terminé par un épi long d'environ cinq ou ſix pouces, compoſé de quelques épis rangés alternativement ſur une rape aſſez mince. Ces petits épis ont la figure d'une

corne, ils ſont longs de dix lignes ou d'un pouce, un peu plats, larges d'une ligne, pointus par les deux bouts, compoſés de pluſieurs paquets à deux rangs fort ſerrés les uns ſur les autres, formé chacun par deux ou trois bales un peu creuſes, dont l'extérieur eſt terminé par un filet aſſez ferme, long d'une ligne, ou un peu davantage; ces bales ſont parſemées d'un duvet très-fin & très-court. Les étamines pouſſent parmi la bale, & ſoutiennent chacun un ſommet jaunâtre, panaché en bas. L'embryon de la graine eſt lâché ſous la bale extérieure, & devient dans la ſuite une graine longue d'une ligne & demie, ridée & mal nourrie, qui, le plus ſouvent ſe met en farine quand on veut la ſéparer de la bale. Cette plante fleurit en été.

Outre les quarante eſpeces de chiendent que nous venons de rapporter, il y en croît encore plus de ſoixante en Lorraine, dont on ignore les proprié-

tés pour la plûpart; nous les omettons ici de peur d'être trop diffus. M. le Comte de Cuſtine d'Auxflance en a raſſemblé dans ſon herbier près de cent vingt eſpeces, qu'il a trouvé aux environs de Cuſtine, à deux lieues & demie de Nancy.

DISSERT.

DISSERTATION XIII.

Du Chervis.

LE chervis, qu'on nomme auſſi chirouis, eſt une plante dont la racine eſt droite, très blanche en dedans & rouſſâtre à l'extérieur, un peu inégale & garnie de petits filamens, longue de ſix à huit pouces & de la groſſeur du petit doigt ; elle pouſſe une tige branchue, canellée, remplie de moelle, & qui s'éleve à trois pieds environ, la même année qu'on la ſeme ; mais qui porte juſqu'à ſix pieds l'année d'après. Sa feuille eſt partagée en trois ou cinq parties portées ſur la même queue, de forme oblongue & pointue, un peu dentelée ſur les bords, d'un verd clair & aſſez liſſe, très-approchant de celle du panais, exhalant de même une odeur à peu près ſemblable. Sa fleur eſt diſpoſée en para-

ſol, comme le cerfeuil, formée en roſes, compoſée de cinq pétales blancs, portée ſur un petit calice, qui ſe change en un fruit ou une graine oblongue, rayée, applatie & de couleur griſe. Le tems de la fleur de cette plante eſt le mois d'août.

Les Botaniſtes la nomment : *ſiſarum Pempt. 681. Trag. Siſarum multis. J. B. 3. p. 2. 153. Siſarum Germanorum. Pin. 155. Tour. 309. Siſer. Brunsf. Matth. Siſer ſativum. Fuſch. Siſer vulgare. Park. Siſer Germanium. Caſ. Siſarum alterum; Lac. Elaphoboſcum Dioſcoridis. Col. Siſarum majus Matthioli, Lugd. hiſt. 723. Siſer, ſiſar, ſiſarum vel ſeſarum verum, ſervillum aut chervillum ſeu ſervilla nonnullorum, ſium foliis pinnatis, floralibus ternatis. Linn. ſiſt. nat. edit. x. 959.*

On cultive le chervis dans les jardins de la Lorraine, il ſe multiplie facilement de graine qu'on ſeme au mois de mars. Cette plante demande un fond humide & meuble en même tems; dans les terreins ſecs ou pierreux elle vient four-

chue, dure & cordée, ſans groſſeur. Sa culture conſiſte à la ſarcler, quand elle commence à être un peu forte; car lorſqu'elle eſt jeune, les inſectes qui en ſont avides la détruiſent beaucoup moins, ſi elle eſt entremêlée de mauvaiſes herbes; elle demande d'être arroſée ſouvent : on la ſeme à la volée & un peu claire; ſi elle a beſoin d'être éclaircie, on le fait en la ſarclant. Elle monte en graine dès la premiere année; mais cette graine ne vaut rien : il ne faut recueillir que celle qui vient ſur des pieds de deux ans. Le tems de ſa maturité eſt au mois de ſeptembre, on la bat & on la vanne après l'avoir expoſé quelques jours au ſoleil; on peut conſerver cette graine pendant deux ou trois ans.

La racine de chervis n'eſt pas ſujette à la gelée; cependant ſi on en veut avoir en hyver, il faut l'arracher & la mettre en ſerre.

On prétend que ſi on met à part les

têtes de tous les chervis qu'on conſomme, & ſi on les met en terre, elles prennent racine & pouſſent une tige, dont la graine eſt auſſi bonne que celle des racines entieres.

On multiplie très-ſouvent les chervis de rejettons au mois de mars, lorſque les feuilles commencent à pouſſer: on les tire de terre & on les diviſe en autant de rejettons que l'on en peut tirer des racines; on en retranche toutes les vieilles fibres, on laiſſe ſeulement ſubſiſter les jeunes; on prépare enſuite des ſillons creux de quatre ou cinq pouces de profondeur, on les plante auſſi à quatre ou cinq pouces de diſtance les uns des autres, & on les arroſe bien, juſqu'à ce que leurs racines aient atteint leur juſte groſſeur. Pour faire venir les racines de chervis plus groſſes, il ne faut pas les laiſſer monter en graine.

Tournefort a rangée cette plante dans ſa ſeptieme claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme, & Ludwicg dans ſa dou-

zieme. Elle contient, ſuivant l'analyſe chymique, un ſel eſſentiel phlegmatique, médiocrement huileux & un peu de ſel volatil. Sa racine paſſe pour être apéritive, nourriſſante; elle excite l'appétit & provoque l'urine. On la conſeille comme ſpécifique pour modérer une trop grande ſalivation cauſée par le mercure. Boerrhave recommande la racine du chervis dans les crachemens & piſſemens de ſang, & pour la plûpart des maladies de poitrine : il la preſcrit dans le lait, le petit lait & les bouillons : il la conſeille encore dans la ſtrangurie, le teneſme, la dyſſenterie & les flux de ventre. Si on en croit Cæſalpin, cette même racine pouſſe les urines : on lui attribue auſſi une vertu vulnéraire; en général elle eſt meilleure en aliment qu'en médicament. De toutes les racines qu'on mange au printems, celle de chervis eſt la plus agréable au goût. Cordus dit qu'elle eſt très-utile pour la ſanté. Dodonée aſſure cependant qu'elle ne

fournit pas beaucoup d'aliment, quoique cependant elle ſe digere très-aiſément ; cette racine eſt venteuſe, ainſi que tous les légumes. Pour être bonne, il faut la choiſir tendre, facile à rompre & d'un goût ſucré. Pluſieurs perſonnes rejettent cette plante à cauſe de ſa grande douceur, tandis que d'autres l'aiment avec paſſion : il n'y a qu'une ſeule façon de la manger ; c'eſt frite en pâte. Suivant Pline le Naturaliſte, l'Empereur Tibere exigeoit des racines de chervis des Allemands, en forme de tribut annuel.

DISSERTATION XIV.

Du Cinara ou Artichaut.

L'Artichaut eſt une plante dont les feuilles ſont oblongues, larges, amples, d'un verd blanchâtre, & découpées profondément de part & d'autre. Il s'éleve d'entre ces feuilles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, canellée, rameuſe, couverte d'une eſpece de coton, accompagnée de feuilles de même que les premieres ; mais plus petites à meſure qu'elles approchent du haut de la tige. Il naît en ſes ſommités un fruit oblong, piramidal, fait comme une pomme de pin dès qu'il commence à paroître : ce fruit eſt ce qu'on nomme communément artichaut. Il eſt compoſé de feuilles vertes, épaiſſes, oblongues, pointues, rangées en écailles, leſquelles s'épanouiſſent dans la ſuite & forment un grand nombre de fleurons purpurins,

découpés en lanieres, articulés à autant d'embryons, qui ſe changent, quand la fleur eſt paſſée, en des ſemences oblongues, garnies d'aigrette. Sa racine eſt groſſe comme le poignet, noirâtre, accompagnée de quelques fibres. L'artichaud mûrit pendant tout l'été.

Les Botaniſtes nomment l'artichaut : *cinara hortenſis foliis non aculeatis. Pin. 383. Tour. 442. Cinara, Pempt. 712. Carduus ſive ſcolimus non ſpinoſus. J. B. 3. p. 1. 48. Carduus non aculeatus. Matth. Carduus hortenſis non ſpinoſus. Caſt. Carduus & ſcolimus non aculeatus. Lon. Carduus hortenſis, Geſ. hort. Scolimus non aculeatus. Ang. Cardui alterum genus, Trag. Scolymus trivialiter; cinara foliis ſubſpinoſis pinnatis indiviſiſque, calycinis ſquamis ovatis. Linn. ſiſt. nat. edit. x. p. 1201.*

On cultive encore en Lorraine une autre eſpece d'artichaut, qui ne differe de l'eſpece précédente que par ſes feuilles, qui ſont garnies d'épines ; il

eſt connu ſous les noms de *cinara hortenſis aculeata, Pin. 383. Tour. 442. Cinara alind genus, Dod. Gal. Carduus ſive ſcolimus ſativus primus ſpinoſus. J. B. 3. p. 1. 48. Carduus hortenſis foliis ſpinoſis, Geſ. hort. Carduus altilis, Lugd. Scolimus Dioſc. Cluſ. hiſt. Scolimus. Fuſch. ad. Lob.*

Une troiſieme eſpece qu'on cultive en Lorraine, eſt ce qu'on appelle en françois cardon, & chez les Botaniſtes *cinara ſpinoſa cujus pediculi eſitantur. Pin. 383. Tour. 442. Cinara ſpinoſiſſima, ſcolimus Dioſcoridis & cactos Theophraſti, Ang. Carduus hortenſis quem cardum vulgo. Cam. Carduus aculeatus. Matth. Cactus. Lugd. Cardones, Cæſalp. Scolimus aculeatus, Tab. 696.* Cette plante differe des deux premieres en ce qu'elle s'éleve plus haut, que ſes feuilles & ſes fruits ſont plus épineux, qu'elle eſt annuelle; tandis que les autres eſpeces ſont perennelles.

Le nom *cinara*, que les Botaniſtes ont donné à l'artichaut, eſt le nom d'une

fille, ſi l'on en croit la fable, qui a été changée en artichaut : ce nom tire plutôt ſon étymologie de *cinere*, cendres ; parce que l'artichaut ſe plaît dans les endroits couverts de cendres.

La culture de l'artichaut exige beaucoup de détails, dont nous allons rendre compte. Ils viennent de graines qu'on ſeme au mois de mars ; mais c'eſt ordinairement d'œilletons qu'on les multiplie dans cette province, on les ſevre des vieux pieds qui ont paſſé l'hyver : cette voie eſt bien plus courte que celle de la graine, on n'y a recours que lorſque les fortes gelées ont fait périr tous les vieux pieds ; c'eſt en ce cas qu'on prend de la graine bien mûre, on la ſeme par un beau tems au mois de mars dans une terre bien préparée avec du terreau, dreſſée en platte-bandes, & dans laquelle on a fait, avec un plantoir, des trous d'un pouce de profondeur, & de trois ou quatre de diſtance en tout ſens ; on met deux ou trois grai-

nes en chaque trou, & on les recouvre exactement avec le rateau. Quand les artichauts ſont levés, on les ſarcle & on les arroſe avec ſoin, juſqu'à la fin du mois de mai; on les tranſplante enſuite, lorſqu'ils ſont aſſez forts, en pleine terre, dans des carreaux bien expoſés au ſoleil. Comme la maniere de tranſplanter ces jeunes pieds eſt la même que les œilletons, tout ce que nous allons dire ſur ces objets, concernera les uns & les autres : nous obſerverons ſeulement ici, que les œilletons ne ſont rien autre choſe que les productions que les vieux pieds d'artichauts jettent au printems.

On les ſépare tous & on les tranſplante au commencement d'avril, afin qu'ils reprennent avant les chaleurs. On laboure dès le mois d'octobre la terre où on les doit mettre; on la fume, ſi elle eſt maigre; ſi elle a du corps, elle peut ſe paſſer de fumier : on peut pour-lors ſe contenter de la fouiller à trois pieds de

profondeur. Plus la terre eſt défoncée, plus le fruit de cette plante en eſt beau, tendre & de meilleur goût, & moins elle a beſoin d'être arroſée. On dreſſe enſuite les planches, & on marque la place des œilletons à trois pieds de diſtance en tout ſens, on en met deux rangs dans chaque planche, on garnit la place marquée d'une poignée de terreau, & on y met deux œilletons à ſix pouces l'un de l'autre, & à ſix pouces de profondeur. Si les deux œilletons réuſſiſſent, on ôte un mois après le plus foible, on occupe l'intervalle de chaque rangée par des cardes poirées, ou des laitues, ou des raves, pour ne point perdre de terrein. L'artichaut exige deux ou trois labours pendant l'année, avant ou après une pluie. Si l'on veut avoir des artichauts en automne, il faut les planter au commencement du printems & les arroſer ſouvent; mais ſi on n'en veut que pour le printems ſuivant, il faut les planter fort tard, & ne les ar-

roſer uniquement que pour les empêcher de mourir.

Pour avoir de beaux artichauts, il ne faut laiſſer qu'une ſeule pomme à chaque montant, & couper toutes les ſecondes qui pouſſent autour de la tige; il faut auſſi rogner l'extrémité de toutes les feuilles d'un tiers ou environ, la ſeve ſe porte dans le fruit, & le fait groſſir.

Les artichauts ne marquent pas tous en même tems, ils ſe ſuccédent juſqu'aux gelées; quand les pommes ne ſont pas encore formées à l'arrivée des gros froids, on arrache les pieds en motte & on les met dans la ſerre, elles y groſſiſſent très-bien, pourvu qu'on ait ſoin de donner de l'air de tems en tems.

L'artichaut n'eſt pas fort difficile à conduire pendant l'été; mais l'hyver eſt un ennemi redoutable dans ce pays, il faut prendre bien des précautions pour l'en garantir, encore ſouvent n'y réuſſit-on pas. Il faut d'abord à la fin de novembre les labourer, & ſi la terre eſt

légere, il faut les butter, *c'eſt-à-dire*, élever ſept à huit pouces de terre tout autour; mais ſi la terre eſt forte, il faut bien s'en garder : car cette méthode tendroit à les faire pourrir. Pluſieurs ne les labourent pas, ils ſe contentent ſeulement de les biner à la fin de ſeptembre, pour détruire les mauvaiſes herbes ; cette opération eſt préférable à tout égard : la gelée pénétre moins en terre, & l'eau de pluie, ſi pernicieuſe à cette plante, ne ſe porte pas ſi aiſément autour du pied.

On couvre enſuite les pieds d'artichauts pendant les gelées, ſoit avec de la grande litiere, ſoit avec des feuilles ou des roſeaux briſés, ſuivant la facilité d'un chacun. J'obſerverai ſeulement ici que la litiere qu'on ſort fraichement de l'écurie s'échauffe quelquefois, & fait ſouffrir la plante ; elle attire auſſi le mulot qui eſt friant des artichauts, les pigeons même y viennent gratter & découvrent le cœur. Les feuilles ne ſont pas non

plus exemptes d'inconvéniens, elles ſont ſujettes à pourrir ou à être emportées par le vent ; les roſeaux briſés ne ſont pas aſſez compactes, la gelée pénétre. Pour obvier à cela, il faut faire proviſion pendant l'été de fumier long & le faire bien ſecher, il ne s'échauffera pas, & on couvrira l'artichaut, après avoir mis auparavant une thuile ſur le pied ; on remet de la nouvelle litiere à meſure que la gelée augmente, & on ne l'ôte tout à fait qu'au mois d'avril, pour ne pas riſquer trop tôt la plante. Il arrive quelquefois que l'artichaut demeure pendant trois mois étouffé ſous la couverture : ce qui le fait blanchir & quelquefois pourrir ; pour prévenir cet inconvénient, il faut, pendant ces trois mois, découvrir un peu le cœur du côté du midi, lorſque le tems le permet, & le recouvrir exactement dès que le froid revient.

Au mois d'avril on commence par découvrir d'abord le cœur, quelques

jours après on dérange *la* couverture du côté du ſoleil, & huit jours après on ôte tout & on la tranſplante dehors; on laboure enſuite les quarreaux, ayant ſoin de mettre la terre la plus meuble autour des pieds, & on les déchauſſe s'ils ont été buttés; ils reverdiſſent bientôt & on les œilletonne. Dès que les œilletons ſont aſſez forts pour ce faire, on déchauſſe le pied avec la beche, de ſorte que la ſouche ſoit à découvert; on éclatte enſuite avec le pouce tous les œilletons qui ſe trouvent autour du cœur, le plus net qu'on peut, & juſqu'à ſur le gros de la ſouche; on ſe ſert quelquefois de couteau; on coupe en même tems les vieux montans de l'année précédente, qui ſe trouvent entre deux terres; on nettoye enſuite la ſouche très-exactement. Si le cœur a péri pendant l'hyver, on laiſſe à la place le meilleur œilleton parmi ceux qui prennent naiſſance du bas de la ſouche; on forme un petit baſſin autour, & on l'arroſe

roſe amplement. Dès le mois de mai ces vieux pieds donnent des pommes; mais comme dans ce mois les gelées blanches ſont à craindre, lorſqu'on en eſt menacé, il faut couvrir de litiere ſeche les jeunes pommes d'artichaut qui ſont très-ſuſceptibles de gelée. Après que le fruit eſt cueilli, il faut couper les montans le plus bas qu'on peut, ou les éclatter avec le pied : ſi l'on a cette attention & qu'on arroſe ſouvent le pied, il donne un ſecond fruit pour l'automne ſuivant.

Le mulot, la mouche & le puceron déclarent ſouvent à l'artichaut une guerre violente. Le premier exerce ſes ravages pendant l'hyver; on a coutume, pour y obvier, de planter autour du quarreau des bettes blondes, le mulot s'y attache préférablement à l'artichaut : on les prend auſſi par le moyen de quelques machines à appas. La graine de potiron eſt la nourriture dont les mulots ſont plus friands.

La mouche & le puceron ſont d'au-

tant plus redoutables, qu'on n'a encore pu parvenir à trouver un ſecret pour les détruire; on aſſure que les fréquens arroſemens les éloignent : tout ce qu'on a ſeulement obſervé, c'eſt que les terres fortes y ſont moins ſujettes que les légeres.

Les artichauts veuillent être renouvellés tous les trois ou quatre ans : il eſt vrai que, paſſé ce tems, ils ne périſſent pas radicalement; mais ils ne donnent que du fruit miſérable. Il eſt à propos pour-lors de détruire le quarreau; mais pour tirer profit de ces vieux pieds, ſur la fin de l'hyver on ne laiſſe ſur chaque pied qu'un œilleton, on le laiſſe profiter juſqu'en ſeptembre & octobre, on le lie alors & on l'empaille, cela vous donne une carde qui eſt blanche dans un mois; mais pour en jouir plus longtems, il ne faut empailler ces vieux pieds qu'à proportion de ſon beſoin, & en garder juſqu'aux grandes gelées, on les emporte dans la ſerre, on les met

s le ſable, ils y acquierent leur blan-
ur.
On ne recueille en Lorraine aucune
ne d'artichaut, on la tire des pays
idionaux.
Après avoir parlé de la culture de
tichaut, nous allons entrer dans celle
cardon, qui eſt, comme nous avons
, une eſpece d'artichaut; celui qu'on
tive dans ces pays, eſt ſurnommé
don de Tours, parce que la graine
nt de Tours: celle qu'on recueille
Lorraine ne vaut rien.
Les cardons ſe multiplient de graines,
en a au printems, en automne & en
ver; ceux du printems s'élevent ſur
iche; on les ſeme ſous cloche au mois
janvier, & quand ils ont pouſſé deux
nes feuilles, on les repique plus à
ſe ſous d'autres cloches & ſur cou-
e neuve, qui ait huit à neuf pouces
terreau. Pour bien faire, il faut les
ſer ſous cette ſeconde cloche, juſ-
'à ce qu'ils ſoient bons à mettre en

place ſur une troiſieme couche, où l'on met des fumiers à demi conſommés; on charge cette couche d'environ un pied de terreau, auquel on a mêlé un tiers de terre; on attend quelques jours pour donner à ce terreau & à ce fumier le tems de paſſer ſon plus grand feu; on y range enſuite le plant à une diſtance de deux pieds & demi ou trois pieds; on couvre chaque plant d'une cloche qu'on laiſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien repris; on fait de petits treillages des deux côtés de la cloche, qui ſervent d'appui à des paillaſſons qui les couvrent pendant la nuit & dans les tems froids.

Les couches doivent avoir quatre pieds & demi de large ſur deux & demi de haut, il faut les diſpoſer & les couvrir de façon, que leur ombrage n'incommode pas d'autres qui ſont derriere. Nous donnerons la méthode de faire les couches dans notre diſſertation ſur le melon.

On peut ſemer des plantes & des radis entre chaque pied de cardon.

Le cardon demande d'être arroſé ſouvent ; quand il a acquis le point convenable, on le lie dans un beau jour, avec trois ou quatre paquets de paille bien ſerrés ; on les garnit de paille tout autour, la litiere ſecouée vaut encore mieux ; on la lie bien fort & on ne laiſſe à l'air que l'extrémité des feuilles, on les laiſſe trois ſemaines dans cet empaillage : ce tems ſuffit, pourvu qu'on ait ſoin de verſer de l'eau dans le cœur de la plante ; on retire enſuite la paille ou litiere, qu'on peut faire ſecher pour ſervir à d'autres, & on les coupe.

De ce même plant qu'on a élevé ſur couche, on en replante d'autres en pleine terre au mois de mars La terre qui a le plus de fond & qui eſt nouvellement défoncée eſt la meilleure. On fait des trous d'un pied en profondeur & en largeur, à la diſtance de trois pieds l'un de l'autre, on les remplit de fumier bien con-

ſommé avec quelques pouces de terreau par-deſſus ; on met un pied dans chaque trou. Dès qu'ils ſont plantés, on les arroſe & on les couvre, ou d'un pot renverſé ou de quelques feuillages qu'on leur laiſſe juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris ; on leur donne enſuite un petit binage au pied, & on les mouille de tems en tems. Ceux qui ne montent pas, ſont bons à lier en juin & en juillet.

Ceux qu'on mange en automne & en hyver, ſe ſement à la mi-avril. On fait des planches de ſix pieds de largeur, & on prépare des trous, dans leſquels on met trois ou quatre grains, laiſſant entre chacun une diſtance de deux pouces ; on les enfonce un peu avec le doigt. Quand ils ont pouſſé, on laiſſe les plus vigoureux & on arrache les autres : il eſt cependant bon d'en conſerver quelques-uns pour remplacer ceux qui périſſent ; car la fourmi rouge & le ver de hanneton en détruiſent quelquefois beaucoup, la mouche leur fait auſſi

beaucoup de mal, on les préſerve de la guerre qu'elle leur fait, en les arroſant ſouvent à la fin du jour Il faut les ſerfouir, quand il en eſt beſoin, & leur donner beaucoup d'eau pendant l'été.

On commence au mois d'octobre à lier les plus forts, on les garnit de paille tout de ſuite, & on continue juſqu'aux approches des gelées, en prenant toujours les plus forts; alors il faut les lier ſans les empailler, leur donner un appui contre les vents, les laiſſer ſur pied tant qu'il eſt poſſible, & les couvrir groſſiérement de litiere lorſque les gelées commencent à ſe faire ſentir. Quand le froid eſt trop fort, on les arrache en motte; ſi on n'a pas de ſerre, on choiſit le terrein le plus ſec, on y fait une tranchée de trois pieds de profondeur ſur quatre pieds de largeur; on fait au bout de la tranchée ce qu'on appelle un chevet de paille, en élevant un peu de paille longue, à laquelle on adoſſe trois ou quatre pieds de cardon, enſuite un autre

chevet de paille & un ſecond rang de cardon ; on laiſſe à l'air l'extrémité des feuilles, juſqu'à ce que les gelées deviennent plus fortes : alors on couvre toute la tranchée de litiere ou de feuilles. Si on a des paillaſſons, on les diſpoſe par-deſſus en talut, pour empêcher la pluie de pénétrer dans le cœur de la plante : on les conſerve ainſi juſqu'au Carême.

Tournefort a rangé l'artichaut dans ſa douzieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-neuvieme & Ludwicg dans ſa troiſieme.

La pomme d'artichaut contient, ſuivant l'analyſe chymique, un ſel eſſentiel tartareux, uni avec beaucoup de terre aſtringente & d'huile douceâtre ; & les cardons beaucoup de phlegme & une grande quantité de ſel végétal volatil urineux, une portion médiocre d'huile & de terre, & très-peu d'acide.

L'artichaut eſt un légume qui ſert de nourriture à l'homme, le riche & le

pauvre en jouiſſent également ; mais il a la mauvaiſe qualité d'échauffer & de donner des vents : c'eſt pourquoi ceux qui ſont venteux & d'un tempérament chaud, doivent en uſer modérément.

On mange l'artichaud à la ſauſſe blanche, après l'avoir fait cuire dans l'eau ; on le ſert de même au bouillon ; on le mange frit, en pâte ou ſans pâte, ſoit au beurre fondu, ſoit au ſain-doux, ſoit à l'huile ; on le mange encore grillé dans une tourtiere ou ſur le gril, après en avoir ôté la mouſſe, & mis en place une cuillerée de bonne huile, ou un peu de beurre avec du poivre & du ſel, ce qu'on appelle à la barigoule ; ou le mêle auſſi dans les fricaſſées de poulet & autres ragoûts ; on le mange cru à la poivrade, quand il eſt jeune & tendre ; il ſert enfin en gras & en maigre à beaucoup d'uſages différens.

On conſerve l'artichaut ſec toute l'année, de la maniere ſuivante :

On éclate de force les pommes de leurs

tiges ſans les couper, on les jette enſuite dans de l'eau bouillante, on les laiſſe cuire à moitié, quand on les a retiré de l'eau on arrache les feuilles, on ôte le foin avec une cuilliere, on coupe le deſſous à l'épaiſſeur d'un petit écu, on les jette enſuite dans de l'eau froide, deux heures après on les retire, on les met égoutter ſur des clayes expoſées au ſoleil, on les y laiſſe deux jours, après quoi on les met dans un four tiéde pour achever de ſecher, on les enferme enſuite dans un endroit convenable.

Pour s'en ſervir, on les fait revenir dans de l'eau tiéde pendant quelques heures, & on les fait cuire à l'eau bouillante, en y jettant un morceau de beurre manié avec de la farine; on les apprête enſuite au jus ou à la ſauſſe blanche, ſuivant les différens uſages auxquels les cuiſiniers les deſtinent; mais c'eſt un manger fort peu délicat. On confit encore l'artichaut à l'eau ſalée ou au vi-

naigre ; c'eſt un aliment qui eſt encore plus mauvais que l'autre.

A l'égard des cardons, ce ſont leurs feuilles, leurs côtes & leurs racines qui ſervent d'aliment : on les cuit en gras, en maigre, au jus ; on en ſert ſous les alloyaux & gigots ; c'eſt un mets très-eſtimé des gens de goût : il exige beaucoup d'aſſaiſonnement ; ce qui le fait rejetter de la plûpart du commun. Les feuilles des vieux pieds d'artichaut qu'on veut détruire, ſont auſſi bonnes à manger, lorſqu'on les a fait blanchir ſuivant la méthode preſcrite.

Les vertus médicinales de l'artichaut ſont conteſtées ; on lui attribue cependant, avec raiſon, une vertu cordiale & apéritive. La décoction de ſa racine, cuite dans du vin, eſt très-diurétique ; ſa feuille, pilée avec du ſucre & appliquée ſur les plaies, eſt vulnéraire ; d'ailleurs l'artichaut échauffe beaucoup & excite à l'amour ; mais il eſt agréable au goût.

Konig assure que les feuilles d'artichaut, cuites dans le vinaigre avec celles de tanaisie & d'absynthe, appliquées en cataplasme sur le bas ventre & mêlées avec un peu de mithridate, sont capables de tuer les vers. On extrait le suc des feuilles d'artichaut qu'on prescrit, avec succès, intérieurement dans les hydropisies, suivant l'Auteur de la gazette salutaire. M. Felix, Médecin de Nancy, en fait souvent usage.

La fleur de cardon a la vertu de faire cailler le lait comme la presure, on s'en sert même par préférence : on fait secher cette fleur à l'ombre, & on en met une pincée, plus ou moins, suivant la quantité de lait.

DISSERTATION XV.

Du Clymenum.

Le clymenum eſt une plante légumineuſe, qui ne differe de la geſſe que par ſes côtes, qui ſont plus garnies de feuilles ; elle a auſſi les mêmes propriétés que la geſſe : ainſi nous renvoyons le Lecteur à la diſſertation vingt-troiſieme de ce volume.

Son nom botanique eſt *clymenum pratenſe flore cæruleo. Tour. Lathyrus viciformis, ſeu vicia lathyroides noſtras, Raii hiſt. 899. Ciercula ſylveſtris. Tab. 500.*

Le nom, *clymenum*, tire ſon étymologie du verbe χυλιω, *volvo*, parce que les branches de cette plante ſont terminées par des tenons qui s'accrochent & s'entortillent autour des plantes voiſines.

Tournefort l'a rangé dans ſa dixieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-ſeptieme & Ludwicg dans ſa dix-neuvieme.

DISSERTATION XVI.

De la Corne de cerf.

LA corne de cerf eſt une plante dont la racine eſt ligneuſe, unique, garnie de quelques fibres. Ses feuilles ſortent du cœur à fleur de têtes, longues de huit à dix pouces & étroites, découpées profondément & inégalement en approchant de leur extrémité, un peu velues, d'un verd aſſez foncé; autour du cœur il ſort des eſpeces d'épis portés ſur une queue longue & menue, ſemblables à ceux du plantain, qui fleuriſſent imperceptiblement. Chaque fleur eſt portée ſur un petit calice, ſurmonté de quelques étamines ſans pétales viſibles. A ces étamines ſuccede la graine qui eſt extrémement menue, plus ovale que ronde, & de couleur de marron.

Cette plante eſt annuelle & fleurit en juillet; elle ſe nomme *coronopus hortenſis, Phyt. 352. Pin. 190. Tour. 128. Corono-*

pus ſativus Cord. hiſt. Coronopus ſive cornu cervinum, vulgo ſpica plantaginis, J. B. 3. p. 2. 509. Coronopus Matth. Trag. 99. Pſeudo coronopus, Dod. Gal. Cornu cervinum, Lob. icon. 437. Herba ſtella ſive cornu cervinum. Pempt. 109. On appelle cette plante corne de cerf, parce que ſes feuilles en ont la reſſemblance.

On la cultive dans les jardins de la Lorraine parmi les herbes potageres; on la ſeme au mois de mars; on la ſarcle & on l'arroſe dans ſa jeuneſſe, & on la place dans une terre meuble, elle n'exige aucun autre ſoin; on coupe ſa feuille deux mois après qu'elle a été ſemée, il en repouſſe auſſi-tôt de nouvelle. La graine de la corne de cerf mûrit au mois d'août, & ſe conſerve bonne deux ou trois ans.

On trouve encore en Lorraine deux autres eſpeces de cornes de cerf: la premiere ſe nomme, *coronopus ſylveſtris hirſutior. Pin. Tour. Coronopus ſylveſtris Cæſ. 329. Coronopus prochytre. Col. Coronopus*

ſylveſtris foliis erucæ modo laciniatis. Phyt. 353.

La ſeconde eſt connue ſous les noms de *coronopus ſylveſtris repens naſturtii folio. Phyt. 353. Coronopus ruellii, ſive naſturtium verrucorum. J. B. 2. 919. Coronopus repens ruellii, ſive cornu cervi alterum vulgi, Lob. icon. 438. Coronopus ruellii, Dod. Gal. 71. Naſturtium ſylveſtre capitulis criſtatis, Tour. 214. Ambroſia prima. Matth. Lugd. Ambroſia campeſtris repens. Pin. 138.*

Cette eſpece ſe trouve aux bords des chemins & des ſentiers ; elle pouſſe de ſa racine pluſieurs tiges à la longueur d'environ un demi-pied, rondes, rampantes, accompagnées de feuilles oblongues, d'un verd-brun, découpées profondément, faites en forme de petites cornes de cerf. Il naît aux aiſſelles de ces feuilles, le long des rameaux, des petites fleurs à quatre feuilles blanches, diſpoſées en croix, ſoutenues par des calices diviſées en quatre parties. Ces

fleurs

fleurs ont en leur milieu des petits boutons, qui ſe changent dans la ſuite en des fruits ronds, verds, hériſſés, diviſés intérieurement en deux loges, qui renferment chacune une ſemence rouſſeâtre, applatie. Sa racine eſt dure, blanche & fibreuſe.

La feuille de la premiere eſpece qu'on cultive dans les jardins, s'employoit anciennement pour fourniture dans les ſalades. Elle contient, de même que les autres, beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Tournefort l'a rangée dans ſa ſeconde claſſe, Linnæus dans ſa quatrieme & Ludwicg dans ſa huitieme.

Toutes les eſpeces de corne de cerf ſont aſtringentes, déterſives, vulnéraires, antiſcorbutiques, propres pour arrêter les diarrhées & les dyſſenteries; on ſe ſert de leur ſuc pour déterger les ulceres & conſolider les plaies. Les gargariſmes faits avec la décoction de leurs feuilles, ſont convenables dans la ſquinancie & dans les ulceres de la bouche.

DISSERTATION XVII.

Du Fenouil.

LE fenouil commun, connu dans quelques boutiques ſous les faux noms d'anis ou d'aneth, quoiqu'il ne le ſoit pas, eſt une plante dont la racine eſt vivace, elle eſt de la groſſeur du doigt, droite, blanche, odorante, d'un goût un peu doux & aromatique; elle pouſſe une tige haute de cinq pieds ou environ, droite, canellée, noueuſe, liſſe, couverte d'une écorce mince & de couleur verte-brune. Cette tige eſt remplie intérieurement d'une moelle fongueuſe & blanche, elle eſt rameuſe vers ſa ſommité. Ses feuilles ſont laciniées en filamens longs, d'un verd foncé, d'un goût aromatique. Ses ſommités ſoutiennent des ombelles ou bouquets larges, jaunâtres, odorans, appuyés ſur un calice qui ſe change en un fruit compoſé de

deux graines oblongues, arrondies, convexes & canellées ſur le dos, applaties de l'autre côté, noirâtre, d'un goût âcre un peu fort; ces graines s'adouciſſent par la culture, & la plante devient un peu différente: de-là naiſſent les variétés de cette eſpece de fenouil.

Les Botaniſtes nomment cette plante: *fœniculum vulgare germanicum. Pin. 147. Tour. 311. Fœniculum vulgare minus acriori & nigriori ſemine. J. B. 3. p. 2. 2. Fœniculum. Pempt. 597. Brunſf. Fœniculum vulgare, Ger. Fœniculum commune, Geſ. hort. Fœniculum ſylveſtre cujus ſemen exilius & acrius, Cæſ. Fœniculum noſtrum vulgare quibuſdam hippomarathrum putatum. Cam. Fœniculum ſive marathrum vulgatius adv. 347. Common fennel Angl. Finocchio commune, Ital. Fenchel, Germ.*

Cette plante ſe cultive dans quelques jardins de la Lorraine, de même que la ſuivante, connue ſous les noms de fenouil doux: *fœniculum dulce officinarum. Pin. Fœniculum dulce, majore & albo ſe-*

mine. J. B Silvert fennel, Angl. Finocchio dolce, Ital. Sueſſer fenchel, Germ.

Cette eſpece ne differe de la précédente que par ſa tige, qui eſt moins haute, plus grêle, & par ſes feuilles qui ſont plus petites; en revanche ſes graines, qui jauniſſent avec le tems, ſont beaucoup plus grandes, plus douces, moins âcres, & plus agréables au goût & à l'odorat. Cette eſpece dégénere à meſure qu'on la reſeme, & redevient fenouil commun.

Outre les deux eſpeces qu'on cultive dans les jardins, il en croît naturellement en Lorraine de deux autres eſpeces: la premiere croît aux lieux pierreux élevés, ſur les montagnes du côté expoſé au ſoleil; on en trouve ſuffiſamment au-deſſus de Laxou près de Nancy. Sa tige s'éleve à la hauteur d'environ un pied, ronde, droite, canellée, rameuſe. Ses fleurs ſont à cinq pétales blancs. Sa racine eſt blanche, d'une odeur aromatique. La plante fleurit en juin & juillet.

Cette eſpece ſe nomme *fœniculum ſylveſtre ferulæ folio longiori. Tour. 311. Saxifraga Matthioli tenuifolia & umbellifera. J. B. 3. p. 18. Peucedanum minus. Pin. 149. Saxifraga tertia, Matth. Lugd. Peucedanum pannonicum. Cluſ. pan. & hiſt. Peucedani facie puſilla planta. Lob. icon.*

La ſeconde ſe nomme *fœniculum ſylveſtre minimum patulum, Tourn. 312. Oreoſelinum. Tab. icon Ger. Selinum montanum pumilum. Cluſ. hiſt cxcix. & Pan.*

Cette ſeconde eſpece croît aux lieux herbeux, élevés, & pouſſent dès ſa racine des feuilles faites comme celles du fenouil commun; mais découpées plus menu. Il s'éleve d'entr'elles une & quelquefois pluſieurs tiges rondes, canellées, rameuſes, nouées, à la hauteur d'un pied, accompagnées à chaque nœud de feuilles plus petites que les premieres, embraſſant une partie de la tige par une queue membraneuſe. Ses ſommités ſont des ombelles de fleurs à cinq pétales

blancs, disposés en roses, articulés à un embryon, qui se change dans la suite en des semences oblongues, canellées. Sa racine est simple, barbue par le haut comme celle des especes de *meum*, brune, spongieuse, accompagnée de quelques fibres. Cette plante fleurit au mois de mai.

Le nom, *fœniculum*, qu'on a donné à cette plante, tire son nom de *fœnum*, foin, parce que cette plante, étant sechée, jaunit & ressemble à du foin. Le fenouil commun & le doux se cultivent de la même maniere. On seme la graine aux mois de mai & de juin, quand on veut le faire blanchir pour manger en salade; & au mois de mars, quand on veut seulement en recueillir la graine. On la seme par rayons, soit en planche, soit en bordure, dans une terre meuble & bien préparée; on l'arrose legérement pour la faire lever, si le tems est sec, & quand le plant a six semaines ou deux mois, on l'éclaircit &

on le ſarcle ; il demande peu d'eau, à moins qu'il ne ſoit deſtiné à être mangé en pied ; quand on en veut faire cet uſage, c'eſt toujours du fenouil doux dont on ſe ſert. On le repique en planches & on l'eſpace à un pied en tout ſens : on le cultive de la même maniere que le céleri ; on le mouille fréquemment, & on le butte lorſqu'il eſt à la groſſeur qu'il doit avoir ; il blanchit & forme un pied beaucoup plus gros que le céleri, & qui l'emporte auſſi de beaucoup en qualité.

Les Italiens font grand cas du fenouil blanchit ; il eſt agréable & au goût & à l'odorat : on l'employe aux environs de Rome en ſalade, on en met auſſi dans la ſoupe ; mais les Lorrains n'en uſent, comme aliment, que très-rarement, ils ne le font même jamais blanchir. Ainſi je ne m'étendrai pas plus longtems ſur la culture du fenouil ; je paſſe aux propriétés, après en avoir rapporté l'analyſe chymique, & les claſſes dans leſ-

quelles les célébres Botaniſtes l'ont rangé.

Tournefort l'a placé dans ſa ſeptieme claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme & Ludwicg dans ſa douzieme.

Toute la plante eſt en uſage en médecine. La racine, ſuivant l'analyſe chymique, abonde en ſel doux aromatique; elle eſt apéritive, ſudorifique, diurétique; elle purifie le ſang & provoque les menſtrues.

Elle tient le premier rang parmi les cinq grandes racines apéritives; ſon ſuc, pris à jeun, guérit les fievres intermittentes; c'eſt un ſudorifique & un carminatif, qui ſouvent excite des rots fétides.

Simon Pauli recommande la décoction de cette racine dans la fievre maligne, la petite verole & la rougeole. Zacutus vante beaucoup le ſuc de cette même racine, dans les cas où il faut exciter la tranſpiration: ſa doſe eſt depuis deux onces juſqu'à quatre.

Ettmuller propoſe la racine de fenouil comme un remede polychreſte dans la douleur des reins & la ſtrangurie, & comme un excellent antinéphrétique.

Les feuilles de cette plante, lorſqu'elles ſont fraiches, donnent, par la diſtillation chymique, beaucoup de liqueur acide, odorante; une portion médiocre d'huile, ſoit eſſentielle & ſubtile, ſoit groſſiere; peu de ſel alkali fixe & de terre, très-peu d'eſprit urineux. Lorſqu'elles ſont priſes en décoction, elles excitent du lait aux Nourrices.

M. Geoffroy rapporte d'après J. Ray & J. Craton, qu'un malade attaqué d'une cataracte, avoit été guéri par la décoction de racines & de feuilles de fenouil dans du vin, qu'il appliquoit ſouvent ſur ſes yeux; c'eſt ce qui a ſans doute engagé les auteurs d'aſſurer que le ſuc des feuilles ou de la racine de fenouil & ſon eau diſtillée, pris intérieurement, ou appliqué extérieurement, étoient très-efficaces pour fortifier la

vûe. Quelques-uns enveloppent les poiſſons dans les feuilles de cette plante, pour les rendre plus fermes & plus ſavoureux. Dans le Languedoc on ſert au deſſert les jeunes pouſſes de fenouil, avec la partie ſupérieure de la racine, que l'on aſſaiſonne avec du poivre & de l'huile.

La ſemence de fenouil donne, par la chymie, un compoſé qui approche un peu des eſprits acides dulcifiés des Chymiſtes. Elle fait partie des quatre grandes ſemences chaudes. Elle s'emploie utilement après l'accouchement, quand il y a quelques ſymptômes qui dénotent dans les femmes en couche des glaires, qui ſéjournent dans l'eſtomac & qui empêchent la digeſtion : tels que les nauſées, les rots, &c. Son uſage eſt auſſi excellent dans les coliques, d'où eſt venu le proverbe :

Semen fœniculi reſerat ſpiracula culi.

Cette graine ſe prend en poudre avec du ſucre dans du vin, depuis un demi-

gros juſqu'à un gros, avant ou après le le repas. C. Hoffman dit que la graine verte n'a aucune vertu, qu'il faut préalablement la faire ſecher. Cette même graine, mêlée avec des béchiques, ſoulage les aſthmatiques, & guérit la toux invétérée & opiniâtre. On la recommande pour les maladies des yeux, ſurtout pour ceux qui ſont affoiblis par les veilles de la nuit : on en prend tous les jours le matin à jeun, réduite en poudre avec du ſucre.

Arnauld de Villeneuve conſeilloit cette même graine infuſée dans du vinaigre, ſechée & mêlée avec un peu de canelle & de ſucre, pour conſerver la vûe, & pour rétablir celle qui eſt affoiblie & preſque perdue, dans les vieillards même de quatre-vingt ans. On mêle la poudre de cette graine avec les poudres réſolutives, dans les cataplaſmes & les fomentations auſſi réſolutives.

L'huile eſſentielle qu'on tire par la diſtillation de ces graines ſeches, macé-

rées dans de l'eau, eſt fort carminative. Six gouttes de cette huile, mêlées avec dix ou douze grains de ſucre dans du vin, guériſſent les coliques venteuſes, aident la digeſtion, & ſont utiles pour la toux & les aſthmatiques, en les mettant dans du lait ou dans une décoction pectorale.

On fait avec cette graine une liqueur nommée fenouillette, compoſée d'eau-de-vie & de ſemence de fenouil; la meilleure & la plus agréable ſe fait avec une pinte d'eſſence de fenouil & une pinte de bon eſprit de vin, qu'on met dans une terrine, avec ſix pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, & une pinte de ſucre clarifié: ſi après ce mêlange elle eſt encore trop violente, il faut y ajouter de l'eau bouillie & du ſucre à proportion; on la clarifie avec un quarteron d'amandes douces un peu pilées & un poiçon de lait: on paſſe le tout deux ou trois fois à la chauſſe, juſqu'à ce que la fenouillette

ſoit bien claire : cette liqueur eſt très-bonne dans la colique ventenſe & les indigeſtions.

Pour faire de l'eſſence de fenouillette, on prend cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne ſemence de fenouil, deux onces de regliſſe coupée & bien écraſée; le tout étant mis dans l'alembic, on le bouche avec un parchemin, on le met dans une étuve ou ſur de la cendre chaude en infuſion pendant deux jours; on diſtille enſuite la liqueur comme l'eſprit de vin, à un feu médiocre, pour qu'elle bouille toujours également. Ce qui reſte après la diſtillation de l'eſſence, & qui s'appelle goutte blanche, n'eſt propre que pour laver les mains

Les Confiſeurs font, avec cette graine, des dragées qu'ils débitent ſous le nom d'anis: les anis de Verdun ſont très-renommés Les graines du fenouil, pour qu'elles ſoient bonnes, doivent

être nouvelles, tirant ſur le verd, longuettes, bien nourries, d'un goût doux, ſucré, ayant l'odeur agréable, ſans être mêlangées de pouſſiere, de menues buchettes ou d'autres corps étrangers.

On dit que toute la plante de fenouil, cuite dans du bouillon ou de la bouillie, eſt employée utilement pour faire maigrir ceux qui ont trop d'embonpoint. Rien ne fortifie mieux l'eſtomac que notre plante, elle aide à la digeſtion & diſſout les glaires. On rapporte d'un Italien les mots ſuivans : *Il me ſuffit d'avoir du fenouil & du pain.* On conſerve dans les boutiques une eau diſtillée de toute la plante, qui fait la baſe de la plûpart des collyres.

Prenez des feuilles de fenouil une demi-poignée, lentilles une demi-once, figues une demi-douzaine ; faites cuire le tout dans une ſuffiſante quantité d'eau de fontaine : ajoutez à la colature quinze grains de ſel de corne de cerf, ſix grains de caſtoreum, pour une portion

à prendre à la cueillerée, pour faire ſortir les puſtules de la petite vérole.

Prenez des ſemences de fenouil & d'anis, de chacune demi-gros; feuilles de fenouil demi-poignée; faites-les bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau de fontaine : vous ajouterez dans quatre onces de la colature deux onces d'huile d'amandes douces, pour un julep à prendre dans la colique venteuſe & néphrétique.

La ſemence de fenouil doux entre dans l'eau de genievre compoſée, dans la décoction ordinaire pour les lavemens, dans l'oximel avec l'ail, dans le mithridate & le thériaque de la pharmacopée de Londres.

La ſemence de fenouil commun entre dans la décoction carminative pour les lavemens, dans les ſyrops de ſtæchas & de pommes compoſés, dans le *philonium Romanum*, les électuaires lénitifs, *catholicum*, diaphenic & dans la bénédicte laxative du diſpenſaire de Paris.

La racine entre dans le ſyrop des cinq racines & dans celui d'armoiſe compoſé ; enfin les feuilles entrent dans l'eau vulnéraire du même diſpenſaire.

Les ſemences & les racines de la premiere eſpéce de fenouil ſauvage, dont nous avons parlé, ſont inciſives, apéritives, atténuantes, propres pour enlever les obſtructions des viſceres, pour l'hydropiſie, la jauniſſe & pour exciter les mois aux femmes & les urines ; étant priſes intérieurement, ou appliquées extérieurement.

DISSERT.

DISSERTATION XVIII.

Du Filipendule.

Le filipendule eſt une plante qui pouſſe dès ſa racine des feuilles oblongues, découpées & dentelées ſur leurs bords, vertes, brunes, luiſantes en deſſus, rangées par paire le long d'une même côte terminée par une ſeule feuille; l'on voit entre ces feuilles quelques brins feuillus. Cette plante produit deux ou trois tiges hautes d'environ un pied, rondes, nouées, rameuſes, accompagnées de quelques feuilles faites de même que les premieres. Ses tiges portent en leurs ſommets des bouquets de fleurs blanches, quelque peu odorantes, compoſée chacune de ſix pétales diſpoſés en roſe, ſoutenus par un calice diviſé de même que la fleur. Elle contient en ſon milieu pluſieurs étamines & un pyſtile,

qui ſe change dans la ſuite en un fruit compoſé de pluſieurs ſemences applaties, qui s'attachent aux habits des paſſans. Ses racines ſont des glandes noirâtres attachées par beaucoup de fibres. Cette plante fleurit en juin & juillet.

Elle ſe nomme *filipendula. Pempt. 56. Ger. ſ. B. 3. p. 2. 189. Lob. Eyſt. Filipendula vulgaris. Cluſ. Park. Filipendula vulgaris an molon Plinii Pin. 163. Tour. 293. Oenanthe filipendula, Lob. Saxifraga rubra, Ger. Oenanthe vulgaris, ad. Oenanthe Fuſch.*

La filipendule a été ainſi nommée, parce que les tubercules des racines de cette plante ſont attachées à des fibres menues, d'où ils pendent comme s'ils ne tenoient qu'à un filet. Cette plante croit dans les bois, aux lieux rudes, pierreux & ombrageux.

Tournefort l'a rangé dans ſa ſixieme claſſe, Linnæus dans ſa douzieme & Ludwicg dans ſa treizieme. On en tire par l'analyſe chymique beaucoup d'a-

cide, de terre & d'huile : elle eſt diurétique, & apéritive.

Tabernæmontanus, après Sylvaticus, Simon Januenſis, Byerus & Lobel en recommandent l'uſage pour l'épilepſie. Simon Pauli vante la racine en poudre pour les fleurs blanches ; Mercatus & Prevotius pour la diſſenterie. Dans le Médecin des pauvres elle eſt eſtimée pour l'aſthme. Sennert en preſcrivoit pour les écrouelles ; mais il l'aſſocioit à la grande ſcrophulaire & à d'autres drogues. On raconte qu'une femme attaquée des fleurs blanches, fut guérie en prenant tous les jours un gros de poudre de racine de filipendule, dans une décoction de daucus ordinaire. Thomas Carthuſius a obſervé qu'elle guériſſoit les hernies.

Prenez racines de ſcrophulaire, de filipendule, de petit houx, de chacune une demi-once ; feuilles d'aigremoine, de pimprenelle, de chacune une poignée ; fleurs de romarin deux pincées :

digérez dans un vaiſſeau fermé, avec une livre de vin blanc ; ajoutez du ſucre à la colature pour trois doſes. Ce remede eſt vanté pour les écrouelles.

DISSERTATION XIX.

Du Fraisier.

LE fraisier est une plante basse qui jette dès sa racine des pédicules longs, rougeâtres, velus, qui soutiennent chacun trois feuilles larges d'environ un pouce, sur deux travers de doigt de longueur, dentelées, de couleur verte en dessus, velues, blanchâtres & nerveuses en dessous. Il sort aussi de la même racine des autres pédicules ronds & velus de même que les précédens : ces derniers soutiennent chacun une fleur composée ordinairement de cinq pétales blancs disposés en rose, compris dans un calice découpé en dix parties ; du milieu de ces fleurs s'éleve un petit bouton jaunâtre, lequel grossit peu-à-peu, & se change, après que la fleur est passée, en un fruit d'abord verd-pâle, puis rouge, mol, succulent, vineux,

d'un goût doux, délicieux & d'une odeur assez agréable. Cette plante produit encore quelques filamens longs, menus, qui serpentent à terre, & prennent racine; c'est par le secours de ces filamens que cette plante se multiplie. Sa racine est menue, noirâtre, garnie de fibres. Le fraisier fleurit vers la fin du mois d'avril, son fruit est mûr en juin & juillet; c'est ordinairement le tems où on herborise: les Botanistes trouvent dans les bois la fraise mûre, ils en étanchent leur soif, d'où on les appelle, *solatium Botanicorum.*

Le fraisier se nomme, *fragaria vulgaris. Pin. 326. Park. Tour. 295. Fragaria Brunf. Matth. Trag. Fusch. Ger. Fragaria ferens fraga rubra. J. B. 2. 394. Fragaria major. Thal. Fragaria & fraga. Pempt. 672. Fraga fructu rubro Eyst. Fragula, Cord. hist. Fragula & trifolium fragiferum. Tab. Rubus idea minor. Lac. Fragaria flagellis reptans. Linn. syst. nat. edit. x. 1063.*

Cette eſpece croît dans les bois, les taillis & le long des buiſſons.

On connoit encore en Lorraine de cinq eſpeces de fraiſier, ſans les variétés. M. Ducheſne, Auteur du manuel de botanique, va nous donner inceſſamment une hiſtoire naturelle de cette plante.

La premiere eſpece, qui eſt plutôt une variété, ne differe de la précédente qu'en ſes fruits, qui ſont de couleur blanche, *fragaria fructu albo. Pin. 326. Tour. 296.*

La ſeconde eſpece ſe cultive dans les jardins, elle ſe nomme broſſe, *fragaria fructu parvi pruni magnitudine. Pin. 327. Tour. 296.*

La troiſieme eſt la groſſe fraiſe blanche commune, qu'on cultive pareillement dans les jardins, *fragaria major vulgaris, fructu albo.* Nous rapporterons la culture de ces deux eſpeces.

La quatrieme eſpece eſt le fraiſier à feuilles crépues, *fragaria foliis hiſpidis. Pin. 327. Tour. 296.*

La cinquieme enfin eſt le fraiſier ſtérile, *fragaria ſterilis. Pin. 327. Tour. 296. Geſn. hort.*

Le mot de *fragaria*, tire ſon étymologie du verbe *fragro ;* c'eſt-à-dire, *odorem reddo*, je rends de l'odeur.

La culture du fraiſier eſt fort facile : on les met en planches ou en bordure en terre bien préparée. Si on veut avoir des fraiſes précoces, on les plante ſur les ados contre un mur expoſé au midi ; on les eſpace de neuf à dix pouces en terre ſeche & ſablonneuſe : les planches ou les bordures doivent être un peu plus enfoncées que les allées ou ſentiers, pour y retenir l'eau de pluie ou les arroſemens. Le tems de les planter eſt au mois de mai ou au commencement de juin, avant les chaleurs. On en fait auſſi des pépinieres, dans le même tems, expoſées au nord, pour éviter la grande chaleur de l'été ; on les plante à trois ou quatre pouces l'un de l'autre. Quand ces pieds ſont fortifiés, on les replante au mois de

ſeptembre pour en faire des planches ou des quarrés. On arroſe les fraiſiers pendant la ſechereſſe ; on laiſſe trois ou quatre montans des plus forts à chaque pied, & ſur chaque montant trois ou quatre fraiſes ſeulement, les premieres venues & les plus près du pied. On pince toutes les autres fleurs de la queue des branches ; il n'y a que les premieres qui donnent de belles fraiſes, quand on eſt curieux de les bien pincer.

Les fraiſiers ne font bien que l'année ſuivante qu'ils ont été plantés, ſi c'eſt au mois de mai ; mais médiocrement ſi c'eſt au mois de ſeptembre. On les renouvelle tous les trois ou quatre ans vers la fin de juillet, on leur coupe la vieille fane. Quand ils font leur trainaſſe, il faut les châtrer, & ne laiſſer que celles qu'on deſtine pour avoir du plant. Tous les ans on doit faire de nouvelles planches de fraiſiers, & les fumer de petit fumier pour les améliorer.

Les ennemis de ce plant ſont les tons,

gros vers blancs, qui, en mai & juin mangent le cœur de la racine entre deux terres : il faut dans ce tems parcourir chaque jour tous les fraiſiers, fouiller aux pieds de ceux qui commencent à faner, & on y trouve ce gros ver, qui, après avoir fait ce premier mal, paſſe à un autre fraiſier, & le fait pareillement mourir ſi on ne le détruit pas.

Tournefort a rangé le fraiſier dans ſa ſixieme claſſe, Linnæus dans ſa douzieme & Ludwicg dans ſa dixieme.

Les feuilles & racines du fraiſier contiennent beaucoup de ſel volatil & les fruits beaucoup de phlegme & de ſel eſſentiel, unis à une médiocre quantité d'huile exaltée.

Les racines & les feuilles de fraiſier ſont diurétiques & apéritives, on s'en ſert pour les obſtructions des viſceres & la jauniſſe ; on les employe fréquemment dans les décoctions & les tiſannes diurétiques & apéritives, principalement les racines, on les aſſocie avec celles

d'ozeille. Il faut obſerver que ſi on boit longtems & en grande quantité de la décoction des racines de fraiſier, qui eſt rouge, elle donne ſa couleur aux excrémens; de ſorte qu'on croiroit d'abord que le malade eſt attaqué d'un flux hépatique; mais en changeant de boiſſon la couleur change également.

C. Hoffman prétend que le fraiſier eſt un excellent diurétique dans les fiévres colliquatives. Simon Pauli conſeille la décoction de cette plante aux enfans attaqués de la jauniſſe; ſelon le même Auteur, le fraiſier bouilli dans du vin rouge, & appliqué ſur l'os pubis, arrête les fleurs blanches: ce remede s'employe auſſi avec ſuccès pour les pollutions nocturnes & les gonorrhées qui ne ſont pas virulentes. Nobelius attribue au fraiſier une vertu vulnéraire. Mappus dit que les feuilles de fraiſiers infuſées au printems dans du vin, avec la racine d'*enula campana* & la pimprenelle, ſont très-bonnes pour ôter l'acri-

monie au ſang. M. Chomel aſſure que le fraiſier eſt utile dans toutes les longues maladies, ſur-tout lorſqu'on ſoupçonne quelque altération dans le foie. Rulandus donnoit pour boiſſon ordinaire, à ſes malades, la décoction de la racine de fraiſier bouillie avec les raiſins ſecs, la réglisſe & un peu de canelle: cette boiſſon eſt utile dans l'aſthme & la vieille toux. Dans quelques pays on applique des feuilles de fraiſier pilées ſur les ulceres des jambes.

Les fraiſes ſont rafraichiſſantes & humectantes, celles des bois l'emportent ſur celles des jardins, elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles viennent d'une bonne expoſition: celles qui ſont cultivées, ſont plus belles & mieux nourries. Pour les avoir bonnes, il faut les choiſir groſſes, pleines de ſuc, mûres, d'une odeur agréable & d'un goût doux & vineux: elles conviennent beaucoup, dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un

tempérament bilieux & ſanguin. On prétend, dit Lemery, qu'elles ſont cordiales & réſiſtent au venin. Je n'aſſure pas cette vertu.

On fait avec les fraiſes, l'eau & le ſucre une boiſſon fort agréable, appellée eau de fraiſes; on s'en ſert beaucoup pendant les grandes chaleurs de l'été, elle rafraichit, humecte & déſaltere.

Pour faire des compotes de fraiſes, on choiſit les plus belles & aſſez mûres : on fait cuire du ſucre à perlé, on y gliſſe le fruit, auquel on fait prendre un bouillon couvert : ce qui ſuffit, & on les ſert.

Pour faire de l'eau de fraiſes à garder, on choiſit les plus mûres, on les paſſe dans un linge pour en tirer le jus, qu'on met dans une bouteille de verre bien découverte; on l'expoſe au ſoleil, ou devant le feu, ou dans une étuve, juſqu'à ce que le jus ſoit devenu clair; on le verſe enſuite doucement dans un autre vaiſſeau, crainte de remuer la lie :

on en prend un demi-ſeptier qu'on met dans un pot ou dans une terrine, avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre : on la bat bien enſuite, en la verſant d'un vaiſſeau en un autre, on la paſſe dans un linge blanc, on la met rafraichir & on en boit.

Les fraiſes ſe ſervent au deſſert, on les ſaupoudre de ſucre & on les arroſe d'eau ; quelquefois on les mêle avec du vin, mais elles ſont plus difficiles à digérer dans l'eſtomac, elles s'y aigriſſent plus facilement, & alors elles cauſent des crudités nuiſibles au genre nerveux. Si on mange trop de fraiſes, elles portent à la tête & enyvrent un peu ; on remarque auſſi que les urines contractent aſſez ſouvent l'odeur des fraiſes. On ne peut trop recommander le ſoin de les laver avant d'en manger, parce que les crapauds & les ſerpens, qui en aiment l'odeur, repairent ſouvent ſous les fraiſiers, & jettent leur haleine ou leur bave ſur leurs fruits.

Pluſieurs mêlent les fraiſes avec de la crême; mais cela eſt nuiſible : les fraiſes ont un acide aiſé à développer, qui, faiſant efferveſcence avec le lait dans un eſtomac foible, ou déja ſurchargé, peut cauſer des coliques plus ou moins violentes, & même un vrai *cholera morbus*.

C. Hoffman aſſure que les ſemences de fraiſes paſſent ſi bien par les reins, qu'on les trouve ſouvent très-reconnoiſſables dans l'urine. Les femmes groſſes ne doivent manger que très-peu de fraiſes, parce qu'elles peuvent leur cauſer des coliques.

Il y a des gens que la ſeule odeur des fraiſes fait trouver mal, comme il arriva au Préſident de l'Hôpital à Eſſingen. Velchius rapporte qu'en Autriche une fille tomba en épilepſie pour avoir mangé trop de fraiſes, & qu'elle y tomba depuis, d'année en année, dans la ſaiſon que le fraiſier fleurit. Fabricius Hildanus raconte qu'une femme ayant mangé des fraiſes à ſon déjeûner, éprouva

auſſi-tôt les plus horribles ſymptomes ; douleur d'eſtomac, gonflement des hypocondres, vertiges, ſyncopes, &c. dont elle ne put être délivrée qu'à l'aide d'un vomitif. L'Auteur de la gazette ſalutaire rapporte qu'une Dame, quoiqu'elle aimât beaucoup les fraiſes, n'en pouvoit manger que de deux années l'une alternativement. Une autre, ſelon le même Auteur, eut un long évanouiſſement pour en avoir mangé dix-huit. On ne doit cependant pas conclure de ces exemples que les fraiſes ſoient malſaines.

On fait avec les fraiſes une eau diſtillée, elle eſt coſmétique & déterſive, propre à effacer les taches de rouſſeurs ; on ordonne encore cette eau en gargariſme pour la ſquinancie ; on la preſcrit comme cordiale & expectorante ; on la recommande dans la jauniſſe, la gravelle, & même pour briſer les pierres, ſoit des reins, ſoit de la veſſie, principalement l'eau ſpiritueuſe ou teinture de

de fraiſes ; mais il eſt à craindre, qu'ébranlant la pierre, & l'engageant dans les ureteres ſans pouvoir la chaſſer tout-à-fait au dehors, elle ne cauſe de violentes douleurs de néphrétique, & n'aille même juſqu'à ulcérer les reins ou les conduits urinaires, comme Konig dit l'avoir obſervé dans un Sénateur de Baſle. Il faut obſerver que les fraiſes n'ont pas ſeulement un goût vineux, mais qu'elles ſont encore ſuſceptibles d'une véritable fermentation vineuſe, d'où elles paſſent aiſément à la fermentation acide, & en dernier lieu à la putride.

Pour empêcher les engelures de revenir, on frotte en été les endroits, qui en ſont affligés pendant l'hyver, avec les fraiſes, & on les applique deſſus pendant la nuit.

Prenez des eaux de fraiſier & de fenouil, de chacune trois onces, de la tutie préparée deux ſcrupules, du ſucre candy un ſcrupule, du vitriol blanc

cinq grains: mêlez le tout pour un collyre dont on ſe ſert dans la ſuffuſion.

La racine du fraiſier entre dans la décoction rouge & apéritive de la pharmacopée de Paris.

DISSERTATION XX.

Du Fresne.

DAns les bois de la Lorraine on trouve un arbre dont le tronc eſt grand, gros, droit, rameux, couvert d'une écorce unie, cendrée & verdâtre. Son bois eſt blanc, dur & ondé. Ses branches ſont oppoſées; lorſqu'elles ſont jeunes & tendres, elles ſont nouées & contiennent une moelle blanche & fongueuſe, qui durcit & ſe change en bois à meſure qu'elles vieilliſſent; elles ſont revêtues de feuilles oblongues, preſque ſemblables à celles du laurier, vertes, crenelées rangées par paire le long d'un nerf, qui eſt terminé par une impaire : elles n'ont aucune odeur; mais elles ſont d'une ſaveur amere, âcre & piquante.

Les fleurs de cet arbre paroiſſent dès le mois d'avril avant les feuilles, elles ſont en grappe, très-petites, ſans pétales,

ayant deux étamines & un pyſtile à deux cornes, qui ſe change en un fruit oblong, jaunâtre, applati, long d'un demi-pouce, large de trois lignes, approchant pour la figure de la langue d'un oiſeau, d'où on lui a donné, dans les boutiques, le nom d'*ornithogloſſum* ou *lingua avis.*

Son fruit, qui n'eſt ordinairement mûr qu'en automne, renferme une ſemence oblongue, moelleuſe, applatie, de couleur blanche & d'un goût amer. Ses racines ſont grandes & s'étendent beaucoup en tout ſens ſur la ſuperficie de la terre.

Cet arbre eſt ce que nous appellons freſne; en latin: *fraxinus, offic. Pempt. 833. Brunsf. Matth. Fraxinus vulgaris, Park. Fraxinus vulgatior. J. B. 1. p. 2. 174. Fraxinus excelſior. Pin. 416. Tour. 577. Linn. gener. plant. 923.*

Il a été ainſi nommé du verbe *frago, flecto*, parce que les branches de cet arbre ſont fort fléxibles. On pourroit auſſi tirer ſon étymologie du verbe φρῆξις,

qui veut dire, haye ; parce qu'il eſt fort en uſage pour clore les héritages. Son nom grec, eſt μελια.

Nous connoiſſons encore en Lorraine une autre eſpece de freſne, plus petit, plus dur, & dont la feuille eſt plus large que celle du précédent : il croît dans les bois de Chaligny près de Nancy ; c'eſt le freſne nain ou ſauvage : *ornus Lugd. 83. Fraxinus humilior ſive altera Theophraſti, minore & tenuiore folio. Pin. 416. Tour. 577. Fraxinus ſylveſtris. Colum. Fraxinus tenuiori & minori folio. J. B. 1. 177.*

Le freſne eſt rangé dans la dix-huitième claſſe de Tournefort, parmi les arbres & arbuſtes à fleurs ſans pétale, & dans la vingt-troiſieme du ſyſtême de Linnæus, qui comprend les fleurs polygames.

Cet arbre ne demande pas grande culture, il s'éleve facilement de plants, de graines & de boutures ; il croît fort vîte, ſans aucun ſoin, & forme en très-peu de tems une belle & haute tige ; il ſe

plaît dans une terre legere & peu profonde, & réuſſit rarement dans les lieux aquatiques, quoiqu'il ſoit amateur du frais. Son voiſinage eſt nuiſible aux plantes & aux fruits, non ſeulement à cauſe de l'ombre de ſes branches; mais auſſi à cauſe de la grande étendue de ſes racines.

Il eſt d'une grande utilité pour l'agriculture & pour les arts & metiers: on en fait des charrues, des eſſieux, des perches, des échalas. On le préfere à tout autre bois pour emmancher des outils, parce qu'il eſt peu caſſant; il n'eſt pas moins eſtimé dans la médecine galenique, on ſe ſert de ſes feuilles, de ſon écorce, de ſon bois & de ſa ſemence.

Le freſne contient, ſelon Tournefort, un ſel eſſentiel uni avec de la terre & du ſoufre. La décoction de ſon écorce fait le même effet que la noix de Galles, elle donne une couleur noire à la ſolution de vitriol.

Cette écorce, ſuivant l'analyſe chy-

mique qu'en a fait M. Geoffroy, Docteur en Médecine de l'Académie Royale des ſciences de Paris, donne par la diſtillation, 1°. Une liqueur limpide, d'abord ſans odeur, un peu acide & légérement âcre, qui devient enſuite acide de plus en plus & un peu auſtere, qui dégénere enfin dans une liqueur rouſſe, brune, empyréumatique, fort acide, âcre, urineuſe & auſtere. 2°. Une huile épaiſſe & plus peſante que l'eau. 3°. Enfin un ſel fixe purement alkali. Les feuilles, écorces, bois & ſemences de freſne, diſent quelques Botaniſtes, ſont inciſifs, apéritifs, diſſolvans, diurétiques, alexiteres, fébrifuges & ſudorifiques.

Les feuilles ne ſont pas vulgairement en uſage pour l'intérieur; néanmoins pluſieurs avancent que le ſuc des feuilles & des ſommités, pris tous les matins en petite doſe, guérit de l'hydropiſie, en raiſon de ſa vertu apéritive. Ils recommandent auſſi l'uſage de ſes feuilles, en guiſe de thé, pour la poitrine &

l'eſtomac : on appelle ces feuilles, *thé de Baumont.*

Si vous pilez de ces mêmes feuilles, & les appliquez ſur les plaies récentes & dans les hémorrhagies, elles ſuppléent, dit Ettmuller, au baume vulnéraire; auſſi les gens de la campagne les employent toujours avec ſuccès dans ces cas. Si vous les fumez, avec partie égale de tabac, elles guériſſent l'odontalgie. L'infuſion de ces feuilles eſt auſſi très-bonne pour les dartres & les éréſipelles.

L'eau qu'on en tire par la diſtillation, convient à la ſurdité. Tragus attribue auſſi à cette eau la vertu de guérir la jauniſſe & le calcul, lorſqu'on en fait uſage intérieurement.

Les anciens ont reconnu dans le bois de freſne une vertu ſpécifique contre les venins, & ſur-tout contre la morſure des viperes. Ils penſoient même que l'ombre de cet arbre étoit ſi pernicieuſe aux ſerpens, qu'ils ſe feroient plutôt

jettés dans les flammes, que d'en approcher : c'eſt ce qui a fait dire à Pline le Naturaliſte, que ſi on faiſoit un cercle, en partie de feu & en partie de branches de cet arbre, les ſerpens choiſiroient le feu, préférablement aux approches des branches. Camerarius & Moyſe Charas ont obſervé le contraire dans différentes expériences qu'ils ont faites ; ainſi nous pouvons, appuyés par l'autorité de ces ſavans Obſervateurs, révoquer en doute, avec raiſon, toutes les choſes ſurprenantes qui ſont rapportées dans Pline, ſur l'antipathie qui régne entre les ſerpens & le bois de freſne. Nous pouvons auſſi diſputer la vertu alexitere aux feuilles de freſne appliquées ſur les morſures des viperes, tant & ſi longtems que nous n'en aurons point de preuves certaines.

Nous rejettons pareillement, comme fabuleux & puéril, tout ce que les anciens ont débité ſur les prétendues vertus ſympatiques de ce bois, elles répu-

gnent évidemment à la saine raison, & sont contraires à l'expérience.

L'écorce & le bois de cet arbre ont, selon plusieurs Médecins, la vertu d'amollir la ratte; on assure même, sans cependant aucune preuve solide, que, si on boit d'ordinaire dans un gobelet de bois de fresne, la ratte se diminue insensiblement : c'est à cette fin que quelques Praticiens en ordonnent la décoction.

Cette décoction n'est pas moins bonne dans les fiévres intermittentes; le célébre Hoffman l'a éprouvé différentes fois, elle produit le même effet que le quinquina, en raison de son amertume & de la vertu astringente qui lui est propre.

Le fresne est surnommé le gayac des Allemands, ils le regardent comme diurétique & sudorifique, & lui attribuent les mêmes propriétés qu'on a découvert dans le gayac; c'est pourquoi ils le recommandent dans les maladies vénériennes. Nous pouvons cependant assurer,

& avec raiſon, que le gayac lui eſt beaucoup ſupérieure en vertu.

On tire, des cendres de l'écorce de freſne, un ſel alkali qui eſt très-diurétique. Simon Pauli l'ordonne, au commencement de la petite vérole & de la rougeole, comme un puiſſant ſudorifique, à la doſe de douze à quinze grains, qu'il délaye dans de l'eau de chardon-benit, avec la corne de cerf préparée philoſophiquement.

Lobel ſe ſervoit des cendres de l'écorce & des ſommités en place de cautere potentiel, il les enfermoit dans un nouet, les mouilloit, les appliquoit & entretenoit l'ouverture qu'il avoit faite par l'introduction des feuilles de lierre.

Le bois de freſne, lorſqu'il eſt encore verd, mis dans le feu par un bout, donne, par l'autre extrémité, une eau qui eſt très-propre contre la ſurdité, ſi on introduit dans l'oreille du coton imbibé de cette liqueur.

On preſcrit quelquefois ſon écorce

dans l'hydropiſie & la retention d'urine, ſous la formule ſuivante :

Prenez demi-once des cinq racines apéritives, des feuilles de pimprenelle & de cétérach, de chacune une poignée, de l'écorce de freſne & de ſureau, de chacune demi-once ; des bayes de genievre contuſes deux gros : faites-les cuire dans un pot de vin blanc ; l'on prendra la colature par verre contre l'hydropiſie & la retention d'urine.

La graine de freſne, autrement *ornitogloſſum*, contient un ſel volatil, âcre & nitreux, elle eſt très-propre pour la néphrétique & le calcul. J. Ray la vante beaucoup pour la guériſon de la jauniſſe & de l'hydropiſie.

On tire de cette graine une huile empyréumatique, qui eſt fort âcre & puiſſamment diurétique ; Glauber la donne comme un excellent antinéphrétique.

Les Anglois mangent en ſalades les graines vertes de freſne, confites dans

de la ſaumure faite avec du vinaigre & du ſel.

On fait avec le freſne un onguent très-bon contre les humeurs ſcrophuleuſes, les brûlures, les plaies, les dartres & les cancers. On prend de la céruſe & de l'huile d'olive, parties égales, qu'on fait cuire juſqu'à conſomption d'un tiers, on ajoute enſuite de la poudre d'écorce & de bois de freſne une ſuffiſante quantité pour faire un onguent.

Les ſommités de freſne entrent dans le ſyrop de geneſt de Quercetan, & la graine dans l'électuaire diaſatyrion de Nicolas Myrepſe.

M. de Cleron, Préſident de la Chambre des Comptes de Dôle en Franche-Comté, a découvert une infinité de vertus dans le bois de freſne, & s'en eſt ſervi, avec ſuccès, pour la guériſon de pluſieurs maladies chroniques, tant à Beſançon, qu'à Straſbourg & à Metz; il m'a communiqué, pendant ſon ſéjour

dans cette derniere ville, pluſieurs mémoires qu'il a compoſé à ce ſujet ; il eſpéroit les donner au public.

M. l'Abbé de Vallemont aſſure que, par la thérébration, vers le mois de mars, on pourroit tirer, des freſnes de ce pays, une eſpece de manne, qui auroit les mêmes vertus que celle de Calabre.

Les moins verſés dans l'hiſtoire naturelle des drogues, ſavent que la manne, qui ſe trouve dans les boutiques, n'eſt autre choſe qu'un ſuc concret, blanc ou jaunâtre, qui ſe diſſout facilement dans l'eau, & qui ſort de lui-même ou par inciſion, de même que les gommes, du tronc & des branches des freſnes qui croiſſent dans la Calabre.

Les habitans du pays diſtinguent de trois façons de manne ; ils appellent la premiere ſpontanée, elle coule d'elle-même ſans aucune inciſion. La ſeconde ne ſort que par l'inciſion qu'on fait à l'écorce des arbres. La troiſieme enfin

s'appelle manne des feuilles, ou manne en grains.

La ſpontanée commence à couler vers le midi, depuis la fin de juin juſqu'au vingt de juillet; elle eſt d'abord liquide, elle s'épaiſſit enſuite inſenſiblement, pour ſe transformer en grumeaux blancs; on ne la recueille ordinairement que le lendemain, on la laiſſe même encore expoſée pendant quelques jours à l'ardeur du ſoleil, & on a pour-lors ce qu'on appelle manne choiſie du tronc de l'arbre. Lorſque cette gomme ceſſe de couler ſur la fin de juillet, les Naturels du pays font des inciſions dans l'écorce juſqu'au corps de l'arbre; elle commence pour-lors à couler de nouveau, même en plus grande quantité; mais les grumeaux qui en proviennent, ſont plus gros, d'une couleur rouſſe & ſouvent noire.

La manne des feuilles ſe recueille au mois de juillet & au mois d'août, lorſque les fibres nerveuſes des grandes feuilles

& les veines des petites ſont couvertes de petites gouttes d'une liqueur très-claire, que la chaleur fait ſecher, & qu'elle transforme en de petits grains blancs de la groſſeur du froment ; ces grains ſont la manne des feuilles.

On a toujours obſervé que les années pluvieuſes ſont très-contraires à la recolte de la manne. Ce ſont les freſnes de la Calabre qui nous fourniſſent la manne qu'on trouve dans nos boutiques, ainſi que nous venons de le dire ; ces freſnes ſont preſque de la même eſpece que les nôtres, ils ſont pourvus d'un même ſuc ; on remarque ſur les feuilles de nos freſnes, ainſi que ſur celles d'Italie, des grains mielleux ; il n'eſt donc pas douteux qu'on en peut extraire un ſuc auſſi merveilleux, pour ne pas dire plus, que celui que nous ſommes obligés d'aller chercher dans des Provinces éloignées: Ce ſuc ſera plus analogue à notre tempérament, & ne ſera ni altéré ni falſifié. Il ne s'agit que de la méthode par laquelle

quelle nous pouvons nous la procurer, puiſque nous ſommes ſûrs de ſon exiſtence; il eſt vrai qu'il ne ſort pas ſpontanellement de nos freſnes de même que de ceux de Calabre; mais peut-on conclure de ce fait, contre les preuves certaines que nous avons, qu'il ne s'y trouve pas? la ſeule conſéquence qu'on en peut tirer, c'eſt qu'il n'y eſt pas en ſi grande abondance.

La thérébration, nous a paru, de même qu'à M. de Vallemont, le moyen le plus ſûr pour parvenir à notre but; c'eſt par ce moyen que nous tirons la ſeve & le ſuc de preſque tous les arbres; ſerions-nous plus malheureux pour celui de freſne? en tout cas, ſi ce moyen eſt inſuffiſant pour y parvenir, nous pouvons avoir recours aux inciſions profondes, à la compreſſion & à mille autres expédiens, que la nature, ſecondée de l'art, ne manque pas de nous ſuggérer; je me contente ici de les indiquer, & d'inviter tous les Naturaliſtes

de la Province à employer leur tems, & leur étude pour parvenir à cette découverte ; c'eſt la vraie occaſion de ſignaler leur zèle pour la patrie, & de rendre leurs travaux profitables à leurs concitoyens.

DISSERTATION XXI.

De la Garance.

LA garance eſt une plante dont les racines ſont longues, rampantes, de la groſſeur d'un tuyau de plume, ligneuſes, rougeâtres & d'un goût aſtringent. Ses tiges ſe ſoutiennent aſſez droites; elles ſont longues de trois ou quatre pieds, quarrées, noueuſes, rudes au toucher; chaque nœud eſt garni de cinq ou ſix feuilles, qui font l'anneau autour de la tige. Ces feuilles ſont longues, étroites, garnies à leurs bords de dents fines & dures, qui s'attachent aux habits. Les fleurs ſont d'un jaune-verdâtre. Elles naiſſent vers les extrémités des branches, & ſont d'une ſeule piece en godet; il leur ſuccéde un fruit compoſé de deux bayes, attachées enſemble; chaque baye contient une ſemence preſque ronde.

Cette plante ſe nomme, *rubia offic. Rubia tinctorum ſativa. Pin. 333. Tour. 114. Rubia ſativa. J. B. 3. 714. Rubia. Dod. Pempt. 352. Rubia domeſtica. Matth. Rubia tinctorum Ger. Raii hiſt. 480. Rubia major ſativa ſive hortenſis, Park. Erythrodanum, Theoph. & Dioſc. Rubia foliis ſenis. Linn. hortus Cliff. 35. Rubia vera nonnull.*

Rubia, tire ſon étymologie du verbe *ruber*, rouge, parce que ſa racine eſt de couleur rouge.

On cultive cette plante dans les jardins en terre graſſe, elle croît auſſi dans les hayes, proche les murailles, vers Neuf-Château & auprès de S. Mihiel. On en voit actuellement en Normandie des champs entiers; M. Dambournay eſt le premier qui l'ait cultivé dans cette Province. Le Roi, par arrêt de ſon Conſeil, du 24 février 1756. a ordonné que ceux qui entreprendront de cultiver des plantations de garance dans des marais & autres lieux non-cultivés, ne pour-

ront, pendant vingt ans être impoſés à la taille, eux ni leurs employés à ladite exploitation, pour raiſon de la propriété ou du profit à faire ſur l'exploitation deſdits marais & terres cultivées en garance.

La garance vient dans toutes ſortes de terres; mais elle ne fait pas par-tout d'auſſi belles productions : elle ſe plaît dans les terreins ſecs, ſuivant que l'a obſervé M. Duhamel. Elle aime les terres douces, legeres & humides en deſſous; de ſorte que le terrein n'eſt pas trop humide pour la garance, quand l'eau n'y ſéjourne pas. Elle réuſſit auſſi très-bien dans un ſable gras qui eſt aſſis ſur un fond de glaiſe; le banc de glaiſe empêche les racines de s'étendre en profondeur, elles tracent ſur ce ſol qui retient l'humidité, & ſont par conſéquent plus belles & plus abondantes. Mrs. de Corbeil ont cultivé, avec ſuccès, de la garance dans une eſpece de marais, rempli, depuis un tems immé-

morial de groſſes & mauvaiſes herbes ; qui ne ſont même d'aucune reſſource pour le bétail ; on peut donc conclure que les marais deſſechés ſont très-favorables pour la culture de la garance.

La nature du terrein influe beaucoup ſur la qualité de la garance. Celle que M. Dambournay cultive en Normandie, & qu'il a trouvé ſur les rochers d'Oizel, eſt très-eſtimée par les Teinturiers de Rouen. Celle qui vient dans les terreins ſecs, eſt cependant plus belle que celle qui vient dans les terreins humides.

Quand on ſe propoſe de mettre de la garance dans une terre qui a été employée à d'autres productions, il ſuffit, pour la diſpoſer à recevoir cette plante, de lui donner quelques labours, préciſément comme ſi on vouloit y ſemer du grain ; ſi au contraire la terre qu'on ſe propoſe de mettre en garence étoit friche, il ſeroit néceſſaire de multiplier les labours : pour abréger l'ouvrage, on

pourroit commencer par couper la terre avec des charrues à coutre ſans ſocs, dont M. Duhamel nous a donné la deſcription. Tout de ſuite, & avant l'hyver, on donnera un labour avec une groſſe charrue à verſoir, pour que les gelées d'hyver atténuent cette terre qui eſt trop compacte. Auſſi-tôt que les grandes gelées ſont paſſées, on ſe preſſe de donner deux nouveaux labours, &, par ce moyen, la terre ſe trouve en état d'être plantée au mois d'avril, mai ou juin; il faut faire, autour de l'endroit que l'on deſtine pour la garance, des foſſés, afin d'empêcher l'eau d'y ſéjourner, & d'en interdire l'entrée au bétail. Quand la terre eſt maigre, il faut la fumer avec du fumier de bœuf, vache ou cheval.

La garance s'éleve de ſemence; mais on perd par ce moyen bien du tems: puiſqu'il faut trois ans pour que les plantes élevées de ſemences ſoient auſſi fortes que les drageons enracinés qu'on

employe ordinairement. M. Dambournay a cependant obſervé le contraire : ſi on veut la multiplier de ſemence, il ne faut pas la ſemer en pleine campagne, mais dans quelques planches bien labourées & bien fumées d'un jardin potager ; quand elle eſt levée, on la ſarcle ſouvent pour la tenir nette d'herbe, on l'arroſe dans les tems de ſechereſſe, & quand les pieds ſont aſſez forts, on les plante dans la garanciere.

Si on eſt dans un pays où la garance croiſſe naturellement, ou ſi on a un champ de garance qu'on veuille ſacrifier pour en avoir des plus étendues, ou enfin ſi on a dans un potager des pieds élevés de ſemences, qui ſoient aſſez forts pour être tranſplantés ; dans tous ces cas on arrache la garance, en ménageant bien les racines, ſur-tout les trainaſſes qui coulent entre deux terres ; on les plante en entier, couchant les racines à droite & à gauche : ce plant fournit beaucoup, trois milliers de ces plantes

ſuffiſent pour un arpent ; on replante la garance au printems & en automne, quoique le printems ſoit plus favorable.

Lorſqu'on arrache ſes racines pour en tirer profit, on peut tirer beaucoup de replants ; car il eſt d'expérience qu'un bout ou un tronçon de racine, garni d'un bouton, produit un pied, lorſqu'on le met en terre.

On peut encore multiplier la garance par le moyen du provin, ſans faire tort à l'ancien pied, quand il a pouſſé la ſeconde année des tiges de huit pouces de longueur ; dans les mois d'avril, mai ou juin, les femmes arrachent à la main, des fanes de la plante, une partie des brins avec de petites racines au bas ; ceux-ci reprennent aiſément : d'autres n'ont qu'un peu de rouge à cette partie ; la repriſe en eſt douteuſe : d'autres enfin n'ont que du verd ; ceux-là doivent être rejettés, parce que la plus grande partie périroit ; mais la repriſe des provins enracinés eſt preſque aſſu-

rée, ſur-tout s'il ſurvient un peu d'eau après qu'ils ſont mis en terre.

Comme on a ſoin, en cultivant la garance, de coucher des tiges pour qu'elles forment des racines, ainſi que nous le dirons, la plûpart des brins font des trainaſſes à la ſuperficie de la terre, qu'on arrache avec les tiges; mais ſi la terre étoit trop dure, & ſi on s'apperçoit que les tiges reſtent ſans racines, il faut ſe ſervir d'un inſtrument de fer pour ſoulever la racine; cette opération eſt un peu plus longue: il ne faut pas trop arracher de plant, & laiſſer aux vieux pieds au-moins un quart des tiges.

La terre bien préparée, ainſi que nous l'avons dit, on la herſe, enſuite on replante les provins, pendant que des hommes, avec la houe, forment des ſillons, tirés au cordeau, de trois ou quatre pouces de profondeur: des femmes ou des enfans couchent les provins dans les rigoles à deux ou trois pouces les uns des autres: les hommes enterrent

ce plant, ou rempliſſent ce ſillon avec la terre qu'ils tirent pour former une ſeconde rigole, dans laquelle les femmes arrangent le plant comme dans la premiere, & ainſi de ſuite.

Chaque planche n'eſt formée que par trois rangées de garance; on intervalle d'un pied entre chaque rangée; on laiſſe un eſpace de quatre pieds de diſtance d'une planche à l'autre, pour former une plate-bande, dans laquelle on ne met point de garance, mais qu'on laboure avec la charrue. On fait ordinairement cette plantation quand le tems eſt diſpoſé à la pluie, la repriſe en eſt plus ſûre; il eſt à propos de laiſſer tremper ces provins dans de l'eau avant que de les planter; cette plantation ſe fait au printems: celle qu'on fait en automne avec les bouts de racine, ainſi que nous l'avons dit, ſe pratique de même.

Les plants enracinés ſe plantent encore de la même façon, ſoit au prin-

tems, ſoit en automne, ayant ſeulement l'attention de faire les rigoles plus profondes quand le plant eſt plus gros, d'étendre les trainaſſes des racines ſuivant la direction des rigoles, & de faire enſorte que ces racines traçantes ne ſoient recouvertes que d'un pied & demi de terre, pour que les tiges puiſſent percer & ſe montrer au-dehors.

Si la garance a été plantée en automne, on ſe contente de donner de tems en tems quelques labours aux plate-bandes avec la petite charrue à une roue; on choiſit le tems que la terre ne ſoit pas trop humide: il faut pareillement donner un labour, même avant les mois de juin & de juillet, aux plate-bandes des garancieres qui ont été plantées au printems.

Quand les tiges de la garance ſont parvenues à un pied de hauteur, des femmes ſarclent à la main les planches, pour en ôter toutes les mauvaiſes; après quoi des hommes couchent les tiges de

la premiere rangée par terre, du côté de la plate-bande voiſine, ils les couvrent d'un pouce & demi ou de deux de terre meuble, qu'ils prennent dans la plate-bande même, ayant l'attention qu'aucun pied ne ſoit convert de terre dans toute ſa longueur; car cela les feroit pourrir: on en laiſſe ſortir de terre l'extrémité, & les parties de la tige qu'on enterre ſe changent en racines. La ſeconde rangée ſe couche ſur la place où étoit la premiere, on la recouvre de deux pouces de terre; on en fait de même de la troiſieme: par ce moyen la planche ſe trouve élargie d'un pied aux dépens d'une des plate-bandes. Ce travail eſt conſidérable; il eſt cependant d'autant moins difficile, qu'on a eu ſoin d'entretenir meuble par les labours la terre des plate-bandes.

Quand les années ſont favorables, un mois après les tiges ſe trouvent allongées d'un pied: on répéte alors l'opération ci-deſſus. Il faut continuer le reſte

de la campagne de ſarcler les planches, & donner de tems en tems de petits labours aux plate-bandes ; au mois de mars ſuivant, avant que la garance pouſſe, on couvre avec de la terre meuble les planches de l'épaiſſeur d'un pouce ; cela donne plus de vigueur à la plante.

On ne doit jamais arracher la fane de la garance, la premiere année, pour faire des provins, il faut la laiſſer périr d'elle-même ; ce n'eſt que dans les mois d'avril, mai & juin, de l'année ſuivante, qu'on peut le faire. La garanciere n'exige, juſqu'au mois d'août, que quelques legers labours aux plate-bandes, & la deſtruction des mauvaiſes herbes dans les planches ; au commencement de ce mois on fauche la fane de la garance, c'eſt un excellent fourage pour les vaches, qui, au moyen de cette nourriture, donnent beaucoup de lait, d'une couleur un peu rouge ; mais dont le beurre eſt jaune & de bon goût. Après avoir fauché la fane, on donnera de nouveau un petit labour

aux plate-bandes, pour les entretenir meubles, avec d'autant plus de raiſon, qu'elles doivent ſervir pour former les planches de l'année ſuivante.

Les racines ſont la partie vraiment utile de la garance, la recolte s'en fait en automne; on renverſe, avec la houe, la terre des planches dans les plate-bandes, s'il y a des mottes, l'ouvrier les caſſe avec ſa houe, & il tire les racines, il les jette ſur le terrein, des femmes les ramaſſent; quand la terre eſt humide, ces racines ſont ſales; pluſieurs perſonnes les lavent, & fort mal-à-propos, il faut ſeulement en emporter la terre avec les mains.

A meſure qu'on arrache les racines, des femmes les étendent ſur un pré; enſuite, lorſqu'elles ſont un peu ſeche, on les tranſporte au logis dans des voitures, garnies de toile pour les empêcher de ſe perdre; après quoi on les étend dans des greniers ou ſous des halles; on finit enfin par les mettre dans une étuve,

recolte de cette ſeconde garance, on diſpoſe le terrein à être ſemé en grain, il y réuſſit très-bien.

M. Colbert, qui ne négligeoit rien de tout ce qui pouvoit faire valoir les avantages naturels du royaume, regrettant les ſommes immenſes qui en ſortent tous les ans pour le commerce de cette racine, eſt entré dans le détail de tout ce qui regarde ſa culture & ſa préparation, dans l'inſtruction générale qu'il a donné pour les teintures au mois de mars 1671. Le miniſtere François, guidé par des vûes auſſi ſages que celles du grand Colbert, donne toute ſorte d'encouragemens à ceux qui s'appliquent à cette culture. Il y a en Lorraine mille endroits où on pourroit établir des garancieres, qui ſeroient d'un grand profit pour la Province; qu'il ſeroit à ſouhaiter que nous puiſſions trouver des compatriotes aſſez zélés pour en entreprendre la culture! M. de la Galaiziere, Intendant de la Province, qui fait ſa principale oc-

cupation de ce qui peut tendre à l'avantage du pays, s'empreſſeroit à y donner les mains & à favoriſer cette entrepriſe.

Nous obſerverons ici avec M. Pague de Darnetal, que, pour rendre la garance propre à donner la plus belle teinture, il faut trier les racines ſechées & épluchées, les mettre dans un grand ſac de toile rude, les ſecouer violemment: le frottement du ſac & celui des racines, les unes contre les autres, détachent entiérement l'épiderme, qui acheve aiſément de ſe ſéparer au moyen du van; on a, dit-il, de belles racines de garance, qui ſont, par ce moyen, des mieux préparées. On peut vendre la garance aux Teinturiers dès qu'elle eſt ſeche; mais lorſqu'on veut la réduire en poudre ou la grapper, pour parler en terme de l'art, avant de la débiter, il faut ſe pourvoir d'un moulin à pilons; ſa deſcription eſt rapportée dans le recueil des machines de l'Académie: un moulin, dirigé par

un ſeul homme, peut piler cinq cens livres de garance en vingt-quatre heures.

On porte cette racine au moulin auſſitôt qu'elle ſort de l'étuve ; quand elle eſt pilée, on la paſſe au tamis, pour qu'elle ſoit à-peu-près comme de la ſciure de bois ; on l'enferme ſur le champ dans des barrils, bien fermés, qu'on a ſoin de tenir dans des lieux ſecs. Les tamis ont environ deux pieds & demi de diamêtre ſur un pied de hauteur, ils ſont faits en boîtes cylindriques de trois pieces, reſſemblans à une caiſſe de tambour, recouvert de peau deſſus & deſſous, pour empêcher la diſſipation de la poudre fine. Les toiles de ces tamis ſont de crin, elles ſont plus ou moins fines, ſelon la qualité qu'on veut donner à la garance ; on pourroit employer des bluteaux au lieu de tamis.

La garance grappe ſe diſtingue en robée & non robée ; la garance robée a ſon épiderme ; l'autre plus précieuſe en eſt en partie privée ; pour y parvenir, on retire

la garance du moulin après qu'elle a reçu quelques coups de pilons; en la tamisant grossiérement on emporte une partie de l'épiderme, & on remet les racines au moulin pour achever de les pulvériser; il faut prendre garde d'emporter avec l'épiderme la partie colorante la plus précieuse.

M. Dambournay a fait sur la garance une découverte, d'autant plus importante, qu'elle tend singuliérement à l'économie; l'expérience lui a appris que quatre livres de garance fraiche, font le même effet dans un bain de teinture, qu'une livre de garance seche & réduite en poudre; d'où il est aisé de conclure qu'en employant la garance en verd, on épargne une moitié de racines, puisque huit livres de vertes n'en donnent qu'une livre de seches.

Les racines de garance, pour être bonnes, doivent avoir une odeur forte, tirant un peu sur celles de réglisse; l'écorce doit être unie & adhérente à la

partie ligneuſe : c'eſt la partie la plus utile ; car c'eſt dans l'écorce que l'on apperçoit, à l'aide du microſcope, des molécules rouges.

La garance en poudre doit être onctueuſe, ſe peloter lorſqu'on la manie entre les doigts ; lorſquelle eſt vieille, elle perd ſon onctuoſité & produit une poudre ſeche.

La racine eſt un des meilleurs ingrédiens qu'on peut employer pour la teinture des laines, elle donne un rouge peu éclatant ; mais qui réſiſte ſans altération à l'action de l'air, du ſoleil & à l'épreuve des ingrédiens qu'on employe pour la tenacité des couleurs ; elle contribue auſſi à procurer de la ſolidité à pluſieurs autres couleurs compoſées. On appelle ſa teinture, rouge de garance.

La meilleure maniere de connoître la qualité de la garance, eſt d'en faire des eſſais ſur des morceaux d'étoffe que l'on a fait tremper dans un bain d'alun, & prendre, pour objet de comparaiſon,

de l'étoffe teinte avec la garance de Zelande & des Indes. M. Albert, Médecin de Montpellier, a obſervé que les couleurs faites avec la garance des Indes & des environs de Montpellier, étoient ſenſiblement plus belles que celles faites avec les plus belles garances de Zelande; il a même tiré, de la garance de Montpellier, des couleurs auſſi rouges que celles faites avec le vermillon ou kermès. Il le fit obſerver à M. Hellot en 1748. il apporte pour raiſon de la ſupériorité des garances des Indes & de Montpellier, la chaleur du climat & la ſalure du terrein.

Les anciens connoiſſoient déja l'uſage de la garance dans la teinture. Pline & Vitruve nous apprennent qu'on la faiſoit entrer dans la compoſition de la couleur de pourpre. On a découvert depuis peu que la garance a la vertu de teindre les os des animaux, auxquels on l'a fait ſervir de nourriture. Antoine Mizauld a été le premier qui ait fait

mention de cette vertu. J. Belchier, Chirurgien de Londres s'en apperçut depuis quelque tems, en mangeant un jour chez un Teinturier qui fit ſervir un porc, dont les os étoient rouges. Mrs. Mathieu Bazanus en Italie & Duhamel en France firent des expériences à ce ſujet avec la garance; on peut conſulter là-deſſus les mémoires de l'inſtitut de Boulogne & de l'Académie Royale des ſciences. M. Bœhmer, ſi connu dans toute l'Europe par ſa ſcience profonde dans les matieres phyſiques, a fait auſſi pluſieurs obſervations ſur cette vertu de la garance, d'où il réſulte que, dans les animaux qui avoient mangé de cette racine, les périoſtes & les cartilages gardoient leur blancheur autant qu'ils conſervoient leur nature; mais à l'égard des os même, il a trouvé qu'il ne falloit que trois ou quatre jours pour donner une couleur de roſe à ceux des pigeonneaux & des poulets, & cela en ne leur faiſant avaler, pendant ce tems, que deux ou trois gros

de racines de garance ; que les os des animaux vieux ſe teignoient plus lentement & moins que ceux des jeunes ; que les dents, dont la racine prend une couleur de pourpre, ne ſe coloroient que très-peu à la couronne ; que les os prenoient à leur partie extérieure une teinte plus forte qu'à leur intérieure ; qu'en ceſſant de nourrir les animaux avec la garance, les os perdoient petit à petit leur rougeur ; qu'en calcinant les os rougis par le moyen de cette racine, on les réduiſoit en une chaux toute blanche ; qu'en les faiſant bouillir dans de l'eau pure, ſoit en entier, ſoit après les avoir réduits en poudre, leur rougeur ne diminuoit pas, qu'elle réſiſtoit même à l'eſprit de vin rectifié, au ſavon diſſous dans l'eau, à l'huile de tartre par défaillance & à l'eſprit de ſel ammoniac ; mais qu'ayant trempé pendant quelques jours dans de l'eau ſale & croupiſſante, leur rouge perdoit extérieurement quelque choſe de ſa beauté.

M. Dambournay, dont on connoit le zèle pour le bien de l'humanité, & dont nous avons parlé ci-deſſus, a découvert en Portugal une plante qui a les mêmes propriétés qué la garance; elle ſe nomme, ſuivant M. Pinard, Profeſſeur de botanique à Rouen, *cruciata luzitanica latifolia, glabra, flore molliginis albo. Barr. icon. 323.* Ce célébre Profeſſeur nous en donne ainſi la deſcription. Elle s'éleve à la hauteur de deux pieds ou environ. Ses racines ſont rondes, rampantes & en grande quantité, elles ont une ligne & demi de diamêtre, & elles ſont garnies de beaucoup de chevelu diſpoſé par anneau. La peau des racines eſt d'un jaune-rouge, & leur ſubſtance eſt d'un jaune plus pâle. Les tiges ſont quadrangulaires, chacune de leurs faces a une ligne ou une ligne & demie de largeur; elles ſont garnies d'eſpace en eſpace de quatre feuilles ovales, liſſes & marquées par trois nervures dans leur longueur. Ces feuilles ont quinze

à dix-huit lignes de long & ſept à huit de large dans leur milieu. Les fleurs forment des bouquets rameux aſſez gros au haut des tiges & des branches qui ſortent des aiſſelles des feuilles; chaque fleur eſt un petit baſſin blanc découpé en quatre parties, rabattues ſur les côtés. On apperçoit dans ſon milieu deux ſtigmates ronds, & chaque découpure eſt couverte d'une étamine dont le ſommet eſt jaunâtre. Ces fleurs portent ſur un double germe, qui devient dans la ſuite un fruit compoſé de deux ſemences menues, rondes & recouvertes d'une écorce d'abord verte, enſuite couleur de roſe-pâle & enfin noire : c'eſt l'indice de la maturité; mais ces fleurs ſont fort ſujettes à couler. Le plus ſûr moyen de multiplier cette plante très-vivace, eſt d'en ſéparer & replanter les drageons, ſoit en automne, ſoit au printems; j'en parlerai plus particuliérement dans mon hiſtoire générale des plantes.

Les feuilles & les tiges de la garance

dont il eſt queſtion dans cette diſſertation, ſont très-bonnes pour nétoyer la vaiſſelle d'étain, à laquelle elle donne le plus beau luſtre. Tournefort & Ludwicg ont rangé cette plante dans leur premiere claſſe & Linnæus dans ſa troiſieme.

La racine de garance contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel; elle eſt miſe au rang des cinq petites racines apéritives, qui ſont : l'arrête-bœuf, le caprier, la garance, le chien-dent & le chardon-roland. Cette racine reſout puiſſamment les humeurs épaiſſes; on lui attribue auſſi la vertu de diſſoudre le ſang coagulé; elle donne aux urines une couleur rouge, & eſt d'un uſage familier en Hollande ſous le nom de *krapp*, étant cuite dans le vin, l'eau & la bierre pour les chûtes conſidérables, & priſe intérieurement. Elle convient dans l'hydropiſie naiſſante, dans la jauniſſe & dans les obſtructions du bas ventre. Quelques Médecins du Nord s'en ſervent pour procurer les regles aux fem-

mes. M. Chomel vante beaucoup le remede ſuivant pour les maladies ci-deſſus.

Prenez poudre de racine de garance un gros, ſafran de mars apéritif douze grains, aloës ſuccotrin ſix grains; faites-en un bol avec le ſyrop des cinq racines apéritives.

Le Docteur Marquet recommande le remede ſuivant pour la jauniſſe.

Prenez racines de garance une demi-once, feuilles de grande chelidoine une poignée, ſommités de petite centaurée demi-poignée, canelle deux gros, ſafran demi-ſcrupule; faites infuſer le tout pendant la nuit dans huit onces de vin blanc, on ajoutera à la colature demi-once de ſucre blanc, pour une potion à prendre le matin contre la jauniſſe, qu'il faut réitérer pendant quatre ou cinq jours.

Boerrhave aſſure que les étoffes teintes avec la garance, portées à nud ſur la peau, ſoulagent les goutteux.

La racine de garance entre dans le

ſyrop d'armoiſe de Fernel & dans ſon ſyrop purgatif & apéritif.

Outre la garance dont nous avons parlé juſqu'ici, on trouve dans les bois de la Lorraine, aux lieux ombrageux & humides, une autre eſpece de garance, qu'on nomme garance ſauvage à feuilles liſſes. *Rubia ſylveſtris lævis, Pin. 333. Rubia ſylveſtris minor. ad. Lob. Rubia erratica, Trag. Rubia ſylveſtris. Matth. Dod. Gal. Lugd. 1329. Rubia anguloſa aſpera & parva Genevenſis. J. B. 3. p. 2. 715. Aparine lævis. Cæſ. Lappago Plinii ejuſdem.*

Les tiges de cette eſpece s'élevent à la hauteur d'environ un pied, elles ſont grêles, quarrées, rougeâtres, couronnées à chaque nœud de ſept ou huit feuilles longuettes, très-menues & beaucoup plus petites que celles de l'autre eſpece de garance. Ses fleurs naiſſent preſque en ombelles aux ſommités des rameaux, compoſée chacune de quatre petales blancs, pointus, très-petits, diſ-

posés en croix, d'une odeur forte, adhérens sans calice à des boutons verds, qui se changent dans la suite en des semences menues. Sa racine est rougeâtre en dehors, blanche en dedans, garnie de fibres. Cette plante fleurit en juin & juillet.

DISSERTATION XXII.

Du Genest.

LE geneſt eſt un arbriſſeau qui s'éleve à la hauteur d'un homme. Sa racine eſt dure, ligneuſe, pliante, jaune. Ses tiges ſont grêles, ligneuſes, & jettent pluſieurs menues verges anguleuſes, vertes, flexibles, peu garnies de feuilles. Ses feuilles ſont pointues & diſpoſées alternativement. Ses fleurs ſont légumineuſes, dont le calice eſt d'une ſeule piece, dans l'intérieur duquel on trouve dix étamines réunies par le bas, & un pyſtile, qui devient une ſilique aſſez longue & applatie, dans laquelle ſont pluſieurs ſemences qui ont la forme d'un rein.

On nomme cet arbriſſeau chez les Botaniſtes, *geniſta vulgaris, offic. Cytiſo-geniſta, ſcoparia vulgaris flore luteo. Tour. 649. Geniſta anguloſa & ſcoparia. Pin. 395.*

Geniſta anguloſa trifolia. J. B. 1. 388. Geniſta. Dod. Pempt. 761.

Cet arbriſſeau croît dans pluſieurs endroits de la Lorraine, ſur-tout dans les mauvais terreins & à l'orée des bois. On trouve auſſi ſur les montagnes des Voſges un autre petit geneſt, qu'on nomme, *geniſta minima. Lugd. 173. Geniſta humilior pannonica. Tour. 643.*

Outre ces deux eſpeces, il y en a encore de deux ſortes, dont l'un eſt connu ſous le nom de geneſt de Teinturiers, *geniſta tinctoria germanica. Pin. 396. Tour. 643.* Et l'autre ſous celui de petit geneſt herbacé, *geniſtella herbacea polyphillos. J. B. 1. 394. Tour. 646.* Cette derniere eſpece croît naturellement à l'entour des bois, ſur les montagnes; on en voit beaucoup aux environs de Laxou & de Maréville.

Ce geneſt pouſſe des tiges verdâtres, rameuſes, ligneuſes, couchées ſur terre, à la longueur d'environ un pied. Ces tiges produiſent des rameaux compoſés de

de feuilles liſſes, vertes, velues, oblongues, luiſantes, attachées & articulées l'une ſur l'autre. De chacune de ces articulations ſort une autre feuille plus velue, plus large & moins longue que les précédentes, qui finit par une pointe. Ses fleurs ſont légumineuſes, diſpoſées en épis aux ſommets des rameaux, compoſées ordinairement de quatre pétales jaunes & d'un calice diviſé en quatre parties inégales, contenant chacune en ſon milieu un pyſtile qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en une gouſſe velue, blanchâtre, applatie, renfermant des ſemences preſque rondes. Sa racine eſt longue, dure, ligneuſe, groſſe comme le doigt, couverte d'une écorce brune.

On cultive encore dans les jardins de la Lorraine un autre geneſt, ſurnommé d'Eſpagne, *geniſta juncea. J. B. vel Hiſpanica.* Cet arbriſſeau eſt très-propre à décorer les boſquets; il répand une odeur admirable; il fleurit, ainſi que tous les geneſts, au commencement de juin: on

recherche ſur-tout le geneſt d'Eſpagne à fleurs doubles.

On éleve aiſément les geneſts de ſemence, & ils peuvent ſe greffer les uns ſur les autres, par approche & en écuſſon; c'eſt même la ſeule façon de multiplier le geneſt à fleurs doubles, qui ne porte point de graines. Le geneſt reprend difficilement quand on le tranſplante; ces arbuſtes ne ſont point délicats ſur la nature du terrein, ils viennent fort bien par-tout.

Tournefort a rangé le geneſt dans ſa vingt-deuxieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-ſeptieme, & Ludwicg dans ſa onziéme. Cette plante, ſuivant l'analyſe chymique, contient un ſel eſſentiel, ſemblable au ſel naturel de la terre, mêlé intimement avec beaucoup d'huile fétide.

On ſe ſert ſouvent de cette plante en médecine, on la regarde comme fort apéritive; on fait bouillir les feuilles, les rameaux & les ſommités de geneſt

dans du vin ou de l'eau, & on ordonne cette décoction aux hydropiques. La graine de cette plante, priſe à la doſe d'un gros & demi dans de l'hydromel le matin à jeun, purge violemment. Le ſuc qu'on tire par expreſſion des branches tendres, eſt en même tems purgatif & vomitif, il s'ordonne à la doſe d'une once. On preſcrit dans l'hydropiſie, la goutte, le rhumatiſme, de même que dans les maladies du foie, de la ratte & du méſentere, le ſyrop des fleurs de geneſt, ou leur infuſion dans de l'eau commune, qu'on mêle avec des ſommités de menthe & de ſarriette : la doſe eſt depuis une once juſqu'à deux. La fumigation de ces mêmes fleurs eſt utile aux hydropiques pour déſenfler les jambes. Dodonée ordonnoit expreſſément l'infuſion des tendrons de geneſt pour faire pouſſer les eaux & les urines aux hydropiques. Claudius y ajoutoit du ſel d'abſynthe ; ſelon lui ce remede eſt le plus grand ſpécifique contre l'hydro-

piſie ; tout ce qui eſt ſûr, c'eſt que le ſel lixiviel qu'on tire de cette plante, a produit pluſieurs fois de grands effets dans l'hydropiſie. En faiſant brûler, ſur une aſſiette, de jeunes branches de geneſt verd, on en tire une huile noirâtre fort cauſtique, on l'employe contre les dartres. On fait, avec le petit geneſt herbacé, une eau diſtillée qui eſt très-bonne contre la pierre.

Les fleurs de geneſt entrent dans l'eau générale & prophylactique de la pharmacopée de Paris.

On confit au vinaigre les boutons de geneſt, & on les employe dans les ſauſſes comme les capres ; mais ces boutons ſont ordinairement durs, & n'ont point le goût relevé de la capre. On fait, dans le pays Meſſin & la Lorraine, des balais avec les tiges de geneſt. On aſſure que ſi l'on arroſe les plantes, mangées par les chenilles, avec une eau dans laquelle on a mis du geneſt, cette eau fait périr les chenilles, ſans faire tort aux arbres. On

tire des fleurs de geneſt une teinture jaune fort en uſage chez les Peintres & les Enlumineurs.

On lit dans le Journal économique du mois de novembre 1756, que le geneſt commun eſt employé fort utilement dans le territoire de Piſe. Après que ſa graine eſt mûre, on le coupe & on ſépare les beaux brins, on les monde de petits bourgeons ou brins naiſſans qui s'y trouvent. Les brins choiſis, on les met ſecher au ſoleil, & l'on prend garde que la pluie ne tombe point deſſus; lorſqu'ils ſont ſecs, on en fait des paquets que l'on garde dans un lieu bien couvert. On prétend que l'eau pluviale leur ôte leur blancheur.

On les fait enſuite rouir ou macérer dans de petites rigoles remplies de l'eau des bains de ce territoire, qui eſt très-abondante & toujours tiede; on les laiſſe dans ces rigoles pendant trois ou quatre jours, ayant ſoin de charger ces brins de cailloux, afin de les faire reſter au

fond de l'eau ; le rouiſſement fini, on tire à fleur d'eau un ou deux brins, on les tient de la main gauche, & dans la main droite on a une pierre terminée en biſeau, d'une forme à-peu-près ſemblable à celle d'un fragment de plat quarré long ; en appuyant le taillant de la pierre ſur la pointe des brins, on l'écache, & l'on en diviſe la partie filamenteuſe, que l'on ſépare enſuite tout-à-fait de la partie ligneuſe. On tire cette partie filamenteuſe hors de l'eau, & on en fait des poignées.

On fait ſécher cette étoupe, on la bat enſuite avec des eſpadons, comme on fait le lin : la poudre cotonneuſe qui ſort de la poignée, lorſqu'on la bat, ſert à rembourrer les meubles & les harnois, en guiſe de laine ou de crin, dont elle a l'élaſticité ; on l'appelle *folecchie.* L'autre partie de l'étoupe, ayant été bien briſée & paſſée au peigne, ſe file au rouet. Le fil n'eſt pas ſi fin que celui de lin ; mais il égale en fineſſe celui du

plus beau chanvre ; il eſt même plus ſouple & plus égal que le dernier. Le fil de geneſt prend aiſément la teinture : on en fait de la fort bonne toile. Dans le mois de juin 1763, on a préſenté de cette toile à l'Académie Royale des ſciences de Paris.

DISSERTATION XXIII.

De la Gesse.

LA geſſe eſt une plante dont les tiges s'élevent à différentes hauteurs ; elles ſont angulaires & comme aîlées, accompagnées, d'eſpace en eſpace, de deux feuilles vertes, oblongues, nerveuſes, pointues, attachées enſemble à un même pédicule, qui finit par des capréoles, avec leſquels la plante rampe & s'attache aux plantes voiſines. Ses fleurs ſont compoſées de deux feuilles légumineuſes, diſpoſées en bouquet au bout d'un pédicule fort long, ſoutenues par des calices diviſés vers le haut en cinq parties, de couleur herbeuſe au commencement, puis rougeâtre, purpurine, tirant ſur le bleu, contenant chacune en ſon milieu un pyſtile, qui devient dans la ſuite une ſilique blanche, applatie, compoſée de deux coſſes, qui renfer-

ment des ſemences rondes, dures, blanches en dehors & jaunâtres en dedans. Sa racine eſt dure, groſſe & ligneuſe. Cette plante fleurit au mois de juillet.

Elle ſe nomme chez les Botaniſtes, *lathyrus ſylveſtris major*, *Pin. 344. Tour. 395. Lathyrus ſylveſtris*, *Pempt. 523. Lathyrus ſylveſtris*, *Eyſt. Lathyri majoris ſpecies, flore rubente & albidâ minor Dumetorum ſive Germanica*, *J. B. 302. Ervum ſylv. Fuſch. Piſum Græcorum ſylv. Trag. Cicercula*, *Turn. Mochi in Hetruria*, *Cæſ.* En françois, la grande geſſe ſauvage. Cette plante croît dans les hayes, les buiſſons, en terre graſſe & humide.

On diſtingue encore en Lorraine de quatre autres eſpeces de geſſe. La premiere ſe nomme *Lathyrus latifolius. Pin. 344. Tour. 395.* Geſſe à larges feuilles.

La ſeconde eſt connue ſous les noms de geſſe à fruits angulaires, *lathyrus ſativus, flore, fructuque albo. Pin. 343. Tour. 359.* Cette eſpece ſe cultive dans

les champs & dans quelques jardins de la Lorraine. Sa tige s'éleve à la longueur de quatre à cinq pieds, verte, aîlée, quelquefois fort rameuſe, accompagnée, d'eſpace en eſpace, de deux feuilles vertes, longuettes, pointues, ſoutenues par des queues aîlées de même que la tige; il ſort d'entre ces feuilles des mains ou tenons, avec leſquels elle s'attache aux échalas circonvoiſins. Ses fleurs ſont légumineuſes, elles naiſſent aux aiſſelles des pédicules des feuilles, & ſont compoſées d'un calice diviſé en cinq pointes, & de cinq pétales blancs inégaux, ayant en leur milieu pluſieurs étamines & un pyſtile applati, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en une gouſſe moins longue que celle des pois, ayant d'un côté deux bords par où on la diviſe facilement en deux coſſes, dans leſquelles on trouve trois, quatre ou cinq pois blancs ou verds, applatis, faits en forme de coins, bons à manger. Sa racine eſt blanche, fibreuſe. Cette plante

fleurit en juin. Ses fruits ſont mûrs en juillet & août.

La troiſieme eſpece eſt celle qu'on appelle vulgairement macuſſon, gland de terre, ou geſſe rampante des champs à racine glanduleuſe, *lathyrus arvenſis, repens, tuberoſus. Pin. 344. Tour. 395.* Elle croît parmi les fromens, dans les champs, aux bords des ſentiers. Ses tiges ſont foibles, anguleuſes, rameuſes, couchées ſur terre, & s'étendent à la longueur d'un pied ou d'un pied & demi tout au plus; elles ſont accompagnées de feuilles vertes, oblongues, inégales, attachées deux enſemble à des pédicules fort courts, finiſſant par des capréoles qui s'accrochent à ce qu'ils rencontrent; il naît auſſi, le long de ces rameaux aux aiſſelles des feuilles, d'autres pédicules beaucoup plus longs que les précédens, portant chacun trois ou quatre fleurs légumineuſes, d'un beau rouge tirant ſur le purpurin, d'une odeur qui n'eſt point déſagréable. Chacune de ſes fleurs eſt com-

posée de quatre pétales inégaux, dont l'inférieur est le plus large; les deux autres sont disposés en aîles de mouche, & le supérieur sert d'enveloppe à un pystile qui sort du calice de la fleur; il se change dans la suite en une gousse verte, oblongue, renfermant intérieurement trois ou quatre semences rondes. Ses racines sont des tubercules oblongs, glanduleux, permanens, de couleur noire en dehors & blanche en dedans, d'un goût doux, approchant de celui de la chataigne.

La quatrieme espece est la gesse sauvage à fleurs jaunes & à feuilles de vesce, *lathyrus sylvestris, luteus, foliis viciæ. Pin. 344. Tour. 395.*

Tournefort a rangé cette plante dans sa dixieme classe, Linnæus dans sa dix-septieme & Ludwicg dans sa neuvieme.

Les semences de la gesse renferment un sel essentiel huileux; elles sont nourrissantes, rafraîchissantes, astringentes, propres pour arrêter les hémorrhagies

& les fleurs blanches des femmes ; on les employe auſſi parmi les alimens : le bouillon qu'on en fait, eſt un peu lâchant & apéritif. Lemery rapporte que les graines de geſſe excitent la ſemence. On vante beaucoup, dans les crachemens de ſang, le jus de toute la plante pris en breuvage. Les feuillages de la geſſe peuvent ſervir de nourriture aux beſtiaux.

Les racines de l'eſpece qu'on nomme macuſſon ou gland de terre, ſont empreintes d'une huile balſamique terreſtre, peu ſaline. On fait cuire, pendant l'hyver, ces racines dans l'eau ou ſous la cendre, & on les mange ; elles ſont aſtringentes, nourriſſantes ; mais difficiles à digérer : elles arrêtent les cours de ventre & les pertes de ſang. Les habitans de Pont-à-Mouſſon ſervent ces racines au deſſert.

DISSERTATION XXIV.

Du Gratteron.

LE gratteron vulgaire eſt une plante dont la racine eſt menue & fibreuſe. Ses tiges ſont grêles, quarrées, rudes au toucher, pliantes, grimpantes, longues de trois ou quatre coudées, & branchues. Ses feuilles ſont vertes, longuettes, rudes au toucher, diſpoſées en étoiles, couronnant la tige à chaque nœud. Ses fleurs naiſſent aux aiſſelles des feuilles, & aux ſommités des tiges & des rameaux, compoſées chacune d'un très-petit baſſin blanc, diviſées en quatre pétales, ſoutenus par deux boutons verds, qui ſe changent, dans la ſuite, en deux fruits rudes, hériſſés, joints enſemble, de la groſſeur d'un pois, remplis d'une pulpe blanche. Cette plante s'attache facilement aux habits des paſſans; elle fleurit aux mois de mai & de juin.

On la nomme chez les Botaniſtes, *aparine*, *aſperugo*, *aſpergula*, *ſpargula*, *aſperula*, *offic. Aparine vulgaris. Pin. 334. Tour. 114. Aparine. J. B. 3. 713. Dod. Pempt. 353. Raii hiſt. 484.*

On l'appelle *aſperugo*, *quaſi aſpera*, parce qu'elle eſt rude au toucher.

Le gratteron croît le long des hayes, aux bords des foſſés. On en trouve encore en Lorraine de deux eſpeces. La premiere ſe nomme petit gratteron à fleur bleue, *aperine ſupina pumila flore cæruleo Tour. 114.* Cette plante eſt baſſe. Ses tiges ne s'étendent tout au plus qu'à la longueur de ſept ou huit pouces; elles ſont quarrées, velues, rougeâtres, rameuſes, couchées ſur terre, garnies de feuilles longuettes, verticillées. Ses fleurs ſont des petits baſſins purpurins, diviſés en pluſieurs parties, ſoutenues chacune par un calice, qui, dans la ſuite, ſe change en deux capſules oblongues, jointes enſemble, dans leſquelles on trouve une ſemence rouſſe, convexe

d'un côté & applatie de l'autre. Sa racine eſt dure, menue & ligneuſe. La fleur de cette eſpece paroît au commencement du printems & quelquefois en automne.

La ſeconde eſpece de gratteron ſe nomme petit gratteron des marais, *aparine paluſtris minor Pariſienſis, flore albo. Tour. 114.*

On la trouve autour de l'étang S. Jean, proche Nancy. Elle trace, ſelon Tournefort, par des racines rougeâtres, déliées & chevelues. Ses tiges ſont hautes d'environ un pied, quarrées, griſâtres, épaiſſes d'un quart de ligne, rudes, & qui à peine peuvent ſe ſoutenir; elles ſont garnies à chaque nœud de ſix ou huit feuilles diſpoſées en rayon, rudes au toucher, longues de quatre ou cinq lignes, larges d'une, moins aigues par la pointe que par le bout, qui tient à la tige. Des aiſſelles de ces feuilles naiſſent quelques branches aſſez courtes, qui, le plus ſouvent, ne ſont que des grappes éparpillées, longues d'un pouce

ou

ou d'un pouce & demi, dont les brins ſont chargés de fleurs blanches, larges d'une ligne & demie, découpées en quatre parties, ainſi que celles du gratteron ordinaire. Le calice eſt un bouton velu à deux ventres, qui devient enſuite le fruit.

Le gratteron fait partie de la premiere claſſe de Tournefort & de Ludwicg, & de la quatrieme de Linnæus. Il contient, ſuivant l'analyſe chymique, un ſel eſſentiel ſemblable au ſel ammoniacal, enveloppé dans une huile epaiſſe; on lui attribue une vertu inciſive & apéritive, propre pour lever les obſtructions, provoquer les urines & exciter les ſueurs.

Simon Pauli aſſure qu'en Danemarck on ſe ſert de l'eau diſtillée de cette plante, pour les maux de poitrine & les vapeurs. Quelques-uns la font boire dans la pleuréſie. M. Chomel dit que toute la plante du gratteron, en décoction, à la doſe d'une poignée dans une pinte d'eau, ou

ſon ſuc à la doſe d'une once, ſoulage conſidérablement les malades affligés de la gravelle. Théodore Turquet de Mayenne eſtime beaucoup ce même ſuc à la doſe de deux onces dans les hydropiſies. Suivant M. Geoffroy, on prétend que le gratteron, pilé avec de la graiſſe de porc & appliqué extérieurement, guérit les écrouelles.

DISSERTATION XXV.

Du Gremil.

LE gremil eſt une plante dont la racine eſt à-peu-près groſſe comme le pouce, ligneuſe & fibreuſe. Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied, droites, cylindriques, rudes & branchues. Ses feuilles ſont nombreuſes & alternes, longues étroites, pointues, ſans queue, velues, d'un goût herbeux, d'un verd plus ou moins foncé. Ses fleurs ſont portées ſur des pédicules courts, qui naiſſent aux ſommets des tiges & des rameaux dans l'aiſſelle des feuilles; elles ſont petites, blanches, évaſées en haut, découpées en cinq parties, & contenues dans un calice oblong & velu, qui eſt auſſi fendu en cinq quartiers. Il ſuccede à ces fleurs des ſemences dures, arrondies, polies, luiſantes, de la forme & de la couleur des perles.

mides; elle pouſſe dès ſa racine pluſieurs feuilles vertes, velues, oblongues, faites comme celles de la paſquerette ou petite marguerite. Il s'éleve d'entre ces feuilles une tige quarrée, accompagnée d'autres feuilles plus longues & moins arrondies à leurs extrémités, à la hauteur d'environ un pied. Les rameaux de cette tige ſont garnis de belles fleurs; compoſées chacune d'un calice velu, diviſé en cinq parties & de cinq petales bleux, arrondis, diſpoſés en roſe. Les ſommets des rameaux ſont faits comme la queue du ſcorpion, & ſe redreſſent à meſure que les boutons des fleurs s'épanouiſſent. Sa racine eſt dure, noire & fibreuſe. Cette plante fleurit en mai & juin.

La troiſieme eſpece eſt le *lithoſpermum paluſtre minus. Tour. 137.* Cette eſpece croît aux lieux ombrageux & aquatiques; elle ne differe de l'autre eſpece que par ſa fleur qui eſt plus grande. Elle fleurit en mai, juin & juillet.

Tournefort a rangé notre plante dans ſa ſeconde claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme & Ludwicg dans ſa premiere.

Le gremil ne rougit preſque pas le papier bleu, il eſt aſtringent & gluant; le fruit le rougit un peu. Les feuilles de gremil, par l'analyſe chymique, ne donnent point de ſel volatil concret; mais un eſprit urineux qui en eſt fort chargé, beaucoup d'huile & de terre. Tout ce que l'on tire des graines eſt alkalin, elles donnent du ſel volatil concret, beaucoup d'huile & de terre.

On attribue aux graines de cette plante une vertu apéritive, elles ſervent pour les émulſions qu'on fait avec de l'eau de chien-dent, & qu'on preſcrit dans la gonorrhée. Nehemie Grew dit que ces graines font efferveſcence avec les acides; elles ont un goût farineux, viſqueux & un peu aſtringent; elles paſſent pour un grand diurétique & un anodin très-doux; elles chaſſent les graviers, facilitent l'écoulement; on les preſcrit en-

core pour la colique venteuſe & néphrétique. Matthiole donnoit un demi-gros de graines de gremil dans du lait de femme, à celles qui étoient dans l'enfantement ; & Freitagius en faiſoit prendre juſqu'à deux onces en pareil cas.

Ces graines ſont très-recommandées dans les inflammations des proſtates : on fait boire pour-lors aux malades cinq ou ſix onces d'eau de laitue ou de plantain, dans laquelle on délaye un gros & demi de cette graine en poudre, demi-gros de ſemence de cétérach & deux ſcrupules de karabé. Lorſqu'on preſcrit cette graine en émulſion, c'eſt depuis deux gros juſqu'à une demi-once dans une chopine de liqueur appropriée. M. Chomel aſſure en avoir vu de bons effets dans la retention d'urine. On fait auſſi infuſer pendant la nuit une demi-once de cette ſemence concaſſée, dans un verre de vin blanc, & on le prend le matin à jeun. Tournefort doute de la plûpart des vertus de cette plante, après plu-

ſieurs expériences réitérées de ſa part, & toujours ſans ſuccès.

Prenez des ſemences d'herbe aux perles, d'ortie & de creſſon, de chacune un gros ; pilez-les dans un mortier de marbre, ajoutant peu à peu ſix onces d'eau de pariétaire & une once de ſyrop de nénuphar, pour une émulſion.

La pharmacopée de Paris fait entrer la graine de gremil dans la bénédicte laxative.

DISSERTATION XXVI.

De l'Herniole.

L'Herniole ou turquette eſt une plante baſſe & rampante, dont les tiges s'étendent à la longueur de ſept ou huit pouces; elles ſont rondes, vertes, nouées, rampantes, parſemées de feuilles vertes, preſque rondes, inégales, plus petites que celles du ſerpolet. Ses fleurs ſont herbeuſes, jaunâtres, à étamines & à cinq pétales diſpoſés en roſe, auxquelles ſuccédent des capſules oblongues, qui renferment un grand nombre de ſemences menues. La racine de cette plante eſt ſimple, blanche & fibreuſe. Les tems de ſa fleur ſont les mois de juin, de juillet & d'août.

Les Botaniſtes le nomment, *Herniaria glabra, J. B 3. 378. Tour. 507. Polygonum minus, ſive millegrana major glabra, Pin. 281. Herniaria. Dod. Pempt.*

Ampetrum, Trag. 527. Herba turca, ſive herniaria. Lob. icon. 421. Epipactis, anguil. Cette eſpece croît aux lieux pierreux, ſablonneux, expoſés au ſoleil. On en trouve beaucoup aux environs de la ville de Charmes & du village de Bouxieres-aux-Dames.

Outre cette eſpece, il y en a encore en Lorraine une autre qu'on nomme, *herniaria hirſuta. J. B. 3. p. 2. 379. Tour. 507.* Elle ne differe de la précédente que par les feuilles, qui ſont couvertes & comme hériſſées de petits poils.

Tournefort & Ludwicg ont rangé cette plante dans leur quinzieme claſſe, & Linnæus dans ſa cinquieme.

La turquette a une ſaveur ſalée & âcre, elle rougit un peu le papier bleu, & contient un ſel eſſentiel, vitriolique ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile & une terre aſtringente.

Suivant M. Adanſon on applique, avec ſuccès, l'herniole ſur les panaris; on lui attribue la vertu de guérir les

hernies, d'où lui eſt venu ſon nom; on l'applique auſſi dans ce cas en cataplaſme, on en fait boire en même tems le ſuc; on prétend qu'elle eſt bonne pour la guériſon des plaies & des ulceres, & pour provoquer les urines : les Turcs en font grand uſage : Lemery dit qu'elle eſt bonne pour diſſoudre la pierre. Lorſqu'on fait uſage de cette plante intérieurement, c'eſt toujours en décoction ou en infuſion dans de l'eau, à la doſe d'une poignée ſur une pinte de liqueur; on la donne auſſi en poudre dans du bouillon ou dans une opiate à la doſe d'un gros.

Le vin d'herniole, qui ſe fait pendant les vendanges avec le mout, eſt un excellent diurétique, pourvu qu'il n'y ait point de pierre, quoiqu'en diſent les auteurs; car au lieu d'adoucir, pourlors il irrite. Hollerius regarde l'herniole comme un ſpécifique dans les hernies, en cas qu'elles ne ſoient point adhérentes; car on eſt obligé d'en venir pour-

lors à l'opération. La décoction d'herniole, ſuivant les obſervations qu'on a fait, appaiſe la douleur des dents, on la fait tiédir & on s'en lave la bouche. Chomel aſſure que cette plante eſt très-bonne dans l'hydropiſie ; il dit avoir guéri, avec cette plante, un homme âgé de quarante ans, attaqué de leucophlegmatie : il la faiſoit prendre ou comme infuſion théiforme ou comme tiſane. On prétend que cette plante convient auſſi dans la jauniſſe. Les Pariſiens appellent la turquette, l'herbe de M. Hollier, parce qu'il en ordonnoit pendant neuf jours le ſuc exprimé, à la doſe de deux ou trois onces, pour les hernies.

Prenez des feuilles d'herniole avec toute la plante trois poignées, faites-les bouillir légérement dans deux livres d'eau de fontaine ; vous ajouterez à la colature une once de conſerve de fleurs d'orange, pour prendre par gobelets dans la pierre & la colique néphrétique.

Prenez une poignée de turquette,

racines de grande conſoude une demi-once, cendres de limaçons rouges deux gros; faites une poudre à prendre tous les matins dans la panade ou de la bouillie contre les hernies des petits enfans : la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

On fait, avec cette plante, des eaux diſtillées. L'herniole entre dans la poudre de Bauderon, pour la deſcente des enfans.

DISSERTATION XXVII.

Des Larmes de Job.

LA larme de Job eſt une plante que l'on ſeme dans quelques jardins de la Lorraine ; ſes tiges s'élevent à la hauteur de deux ou trois pieds, elles ſont vertes, nouées, moelleuſes, rondes d'un côté & applaties de l'autre, ayant à chaque nœud des feuilles liſſes, vertes, luiſantes, pointues, arondinacées, qui jauniſſent à meſure que la plante parvient à ſa maturité. Il ſort des aiſſelles des feuilles, vers le ſommet de la tige, des fleurs herbeuſes, à étamines, faites comme des épis de bled. Ces fleurs ſont ſtériles & articulées à une baye jaunâtre, arrondie, renfermant une ſemence preſque ronde, dure, groſſe comme un petit pois, jaunâtre au commencement, mais rougeâtre quand elle eſt mûre. Cette graine mûrit ſur la fin de l'été. Les racines de la plante ſont fibreuſes & blanches.

On la nomme en botanique, *lithoſpermum arundinaceum*, *lacryma Job*, *offic. Cluſ. hiſt. 216. Tour. 532. Lacryma Job multis, ſive milium arundinaceum. J. B. 2. 449. Raii hiſt. 1252. Lithoſpermum arundinaceum forte Dioſcoridis & Plinii. Pin. 258. Lacryma Job. Ger. & Park. Lacryma chriſti; quorumdam.*

Tournefort l'a rangé dans ſa quinzieme claſſe, Linnæus dans ſa vingt-unieme & Ludwicg dans ſa ſeizieme. La ſemence de cette plante abonde en ſels huileux; elle a les mêmes vertus que le gremil. *Voyez Diſſert. XXV.* Les bonnes femmes & les Religieuſes font, avec les grains de larmes de Job, des chapelets.

DISSERTATION XXVIII.

Du Limodoron.

LE limodoron eſt une plante qui croît aux bords des bois, ſur les monts; elle s'éleve à neuf ou dix pouces; elle eſt garnie de brins feuillus qui embraſſent la tige par leur baſe. Ses fleurs ſont diſpoſées en épis, compoſées chacune de quatre petales, dont le ſupérieur eſt roulé en cornet, ils ſont attachés à un petit bouton qui groſſit & ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en un fruit plein de ſemences, faites comme de la ſciure de bois. Cette plante fleurit en juin, & ſe nomme, *limodoron auſtriacum*, *Cluſ. Pan. 241. Tour. 437. Pſeudo-limodoron, ejuſdem hiſt. Orchis abortiva violacea. Pin. 86. Orobanche & nido avis affine; J. B. 2. 787.*

Elle fait partie de la onzieme claſſe de Tournefort, de la vingtieme de Linnæus & de la treizieme de Ludwicg. On lui attribue une vertu apéritive.

DISSERT.

DISSERTATION XXIX.

De la Lunaire.

Il y a en Lorraine deux eſpeces de lunaire ; elles croiſſent l'une & l'autre dans les montagnes des Voſges. L'une eſt appellée médaille, *lunaria major ſiliquâ rotundiore*, *J. B. 2. 881. Raii hiſt. Tour. 218. Viola latifolia*, *Dod. Pempt. 161. Viola lunaris prima*, *Tab. icon. Lunaria Græca annua*, *Eyſt.* La racine de cette premiere eſpece eſt glanduleuſe ; elle pouſſe une tige haute de deux ou trois pieds, groſſe comme le petit doigt, rameuſe, velue, de couleur verte-rougeâtre. Ses feuilles ſont dentelées, ſemblables à celles de l'ortie, communément plus grandes. Ses fleurs ſont diſpoſées en croix, rayées, & compoſées chacune de quatre pétales ; leur couleur eſt purpurine. A ces fleurs ſuccédent des ſili-

ques oblongues, plates, arrondies, qui contiennent des ſemences formées en petit rein, d'un rouge-brun, & d'une ſaveur âcre & amere.

L'autre eſpece ſe nomme bulbonach, *lunaria major ſiliquâ longiore*, *J. B. 2. 882. Tour. 218. Viola lunaria major ſiliquâ oblongâ. Pin. 203.* Elle differe de la précédente en coque. Ses feuilles ſont plus larges, & ſes ſiliques plus longues & plus étroites.

La lunaire eſt biſannuelle, elle fleurit en mai & juin, & fait partie de la cinquieme claſſe de Tournefort, de la quinzieme de Linnæus & de la huitieme de Ludwicg.

On la cultive dans les jardins des curieux, à cauſe de la ſingularité de ſa gouſſe, qui reſſemble à la lune, quand elle eſt dans ſon plein; d'où lui eſt venu le nom de lunaire & celui de médaille. Elle contient, ſuivant l'analyſe chymique, beaucoup de ſel & d'huile. On ne ſe ſert en médecine que de ſa ſemence,

on la regarde comme inciſive, déterſive, apéritive & vulnéraire : on la recommande dans l'épilepſie, à la doſe d'un gros en poudre dans de l'eau de tilleul. Les Alchimiſtes recherchoient anciennement cette plante ; on mange ſes racines en ſalade ; elle eſt vantée pour les hémorrhoides & pour deſſécher les ulceres. Quelques-uns la preſcrivent contre la rage ; mais le fait n'eſt pas certain.

DISSERTATION XXX.

Du Noli me tangere.

LE *noli me tangere* eſt une eſpece de balſamine, dont la racine eſt à fleur de terre & fibreuſe. Sa tige s'éleve à la hauteur d'un pied & demi ; elle eſt tendre, d'un verd clair, luiſante, rameuſe, empreinte d'un ſuc inſipide. Ses feuilles ſont diſpoſées alternativement, approchant de celles de la mercurialle ; mais un peu plus grandes, plus larges, dentelées en leur bord d'une belle couleur verte, pleines de ſuc. Des aiſſelles des feuilles ſortent des pédicules longs, menus, inclinés vers la terre, diviſés en trois ou quatre rameaux, d'où pendent des petites fleurs à quatre pétales inégaux, ſemblables à ceux des balſamines ordinaires, de couleur jaune, marqués de points rouges ; elles repréſentent une ſorte de monſtre marin à petit corps & à queue déliée, courte, recourbée, poin-

tue, qui ouvre une grande gueule, & dont la queue eſt ſemblable à la corne d'un bœuf, au milieu deſquelles ſe trouvent pluſieurs étamines, & un pyſtile qui ſe change en un fruit long, menu, noueux, d'un blanc-verdâtre, rayé de lignes vertes; il s'ouvre en mûriſſant, & étant agité par le moindre vent ou par un ſimple attouchement, il élance, avec élaſticité, les ſemences qu'il renferme, & qui ſont oblongues, cendrées ou rougeâtres. La racine de cette plante eſt fibreuſe.

Elle ſe nomme, en botanique, *impatiens herba ſeu noli me tangere, offic. Balſamina lutea, ſive noli me tangere. Pin. 306. Tour. 419. Noli me tangere. J. B. 2. 908. Impatiens herba, Dod. Pempt. 659. Perſicaria ſiliquoſa. Ger. Raii hiſt. 1328. Mercurialis ſylveſtris, noli me tangere dicta, ſive perſicaria ſiliquoſa, Park. Impatiens pedunculis ſolitariis multifloris. Linn. hort. Cliff. 428.*

Le nom de *noli me tangere*, ou *impatiens*

herba, lui a été donné à cauſe de l'élaſticité de ſon fruit, ainſi que nous l'avons déja dis. Cette plante croît aux lieux humides & ombrageux, dans les bois; on en trouve dans quelques endroits des Voſges.

Tournefort l'a rangé dans ſa onzieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-neuvieme & Ludwicg dans ſa neuvieme. Elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel. Quelques auteurs l'ont regardé comme poiſon; mais mal-à-propos: elle eſt même très-ſalutaire. On lui attribue une vertu apéritive & diurétique, propre à briſer la pierre du rein & de la veſſie, étant priſe en infuſion. Geſner aſſure que ſi l'on boit abondamment de l'eau diſtillée de cette plante, elle cauſe le diabetes; elle eſt donc un puiſſant diurétique: appliquée extérieurement elle déterge les vieux ulceres & les cicatrices. Les gens de la campagne, ſuivant ce qu'en dit Schwenckfeldt, s'en ſervent, mêlée avec de l'aigremoine, pour rétablir les membres laxés.

DISSERTATION XXXI.

De l'Œillet d'Inde.

L'Œillet d'Inde eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pied ; elles ſont rougeâtres, cannelées, rameuſes, accompagnées de feuilles oblongues, pointues, dentelées ſur leur bord, oppoſées deux à deux le long d'un même nerf, qui ſe termine par une ſeule feuille ; elles paroiſſent percées comme celles du millepertuis, lorſqu'on les regarde au ſoleil ou au grand jour. Chacun de ſes rameaux porte une belle fleur, compoſé premiérement d'un calice oblong, dentelé au bout, contenant en ſon milieu un grand nombre de pétales ou de demi-fleurons, avec chacun ſon étamine, découpé vers le haut en quelques parties, d'un beau rouge foncé tirant ſur le jaune, & comme velouté en deſſus, ſafranné en deſſous, articulé

à de petits boutons ou pyſtiles, qui ſe changent, quand la fleur eſt paſſée, en des ſemences longues, noires, anguleuſes, contenues dans le calice de la fleur. Sa racine eſt courte & fibrée.

L'œillet d'Inde fleurit en juin & juillet ; il vient naturellement des Indes, d'où il a été apporté dans nos jardins à cauſe de la beauté de ſa fleur ; il eſt annuel. On le ſeme ſur couche au printems ; quand il a trois ou quatre feuilles on le tranſplante à demeure.

On nomme cette plante chez les Botaniſtes, *tagetes Indicus minor ſimplici flore, ſive caryophillus Indicus, ſive flos Affricanus. J. B. 3. p. 1. 98. Raii hiſt. Tour. 488. Tanacetum Affricanum ſen flos Affricanus minor. Pin. 133.*

On cultive encore en Lorraine trois autres variétés d'œillet d'Inde, *tagetes maximus rectus, flore maximo multiplicato, J. B. 3. 110. Tour. 488.* Premiere variété.

Caryophillus Indicus minor multiplicato

flore. J. B. 3. 99. Tour. 488. Seconde variété.

Tagetes Indicus minor flore pleno luteo rubente. Tour. 488. Troiſieme variété. Ces trois variétés exigent la même culture que celle ci-deſſus.

L'œillet d'Inde fait partie de la quatorzieme claſſe de Tournefort, de la dix-neuvieme de Linnæus & de la cinquieme de Ludwicg. Il abonde en ſel volatil huileux. Hernandez lui attribue une vertu apéritive, il le preſcrit intérieurement; mais la mauvaiſe odeur de cette plante, & les expériences qu'on en a fait, montrent aſſez qu'elle eſt un poiſon mortel à ceux qui en uſent intérieurement. Dodon rapporte avoir vu un enfant à qui les levres enflerent incontinent après avoir mis une fleur d'œillet d'Inde en ſa bouche. Il a donné de ces mêmes fleurs, parmi du fromage, à un chat, qui enfla & mourut incontinent. Des rats ont eu le même ſort, pour avoir mangé de ſa graine. Pluſieurs co-

chons en ont auſſi été empoiſonnés ; c'eſt pourquoi on ne doit pas s'en ſervir intérieurement : cette plante, appliqué extérieurement, eſt propre pour rafraîchir, déterger, deſſécher ; on la vante contre les dartres, la galle & les démangeaiſons de la peau. Elle fait l'ornement des parterres en automne, par la beauté de ſes fleurs.

DISSERTATION XXXII.

De l'Oignon.

L'Oignon eſt une plante dont la racine eſt bulbeuſe, compoſée de pluſieurs tuniques, charnues intérieurement & membraneuſes à l'extérieur, de différente couleur & figure, ſuivant l'eſpece, garnie à ſa partie inférieure de fibres blanches, remplies d'un ſuc ſubtil & très-âcre, qui ſaiſit juſqu'aux yeux & les fait pleurer. Ses feuilles ſont longues d'un pied, ou environ, fiſtuleuſes, cylindriques & pointues, d'une ſaveur âcre comme la racine. Lorſqu'il monte en graine à la ſeconde année, il pouſſe une tige nue, droite, haute de trois ou quatre pieds, renflée vers ſon milieu, portant à ſon ſommet une tige de la groſſeur du poing, compoſée de fleurs en lys, dont chacune a ſix pétales, ſix éta-

mines & un pyſtile, qui ſe change enſuite en un fruit arrondi, partagé en trois loges, rempli de graines, arrondies, anguleuſes, noires à l'extérieur & blanches en dedans. L'oignon fleurit ordinairement au mois de juillet.

On en diſtingue de deux ſortes qu'on cultive en Lorraine : l'une qu'on nomme oignon proprement dit, dont il y a trois variétés. La premiere ſe nomme oignon vulgaire, *Cepa vulgaris. Pin. 71. Cepa rotunda, Pempt. 675. Cepa rubra. Geſ. hort. Tab. Cepa capitata, Matth. Cepa vulgaris floribus & tunicis purpuraſcentibus. Tour. 382. Cepe. Brunſf. 134. Cape ſive cepe rubra. J. B. 2. 547.*

La ſeconde variété ſe nomme oignon oblong, *Cepa oblonga. Pempt. 675. Phyt. 100. Geſ. hort. 252. Tour. 382. Cepa rubra longa, J. B. 2. 547.*

La troiſieme varieté eſt l'oignon blanc, *cepa alba, Tab. 483. Cepa alba rotunda. J. B. 2. 547. Cepa radice candida dulci, Phyt. 110. Pin. 71.*

La ſeconde eſpece d'oignon ſe nomme ciboule, *cepa fiſſilis*, *Matth. Lug. 1539. Tour. 382 Capula & cepa fiſſilis*, *obſonior.*

Le nom de *cepa vel capa*, tire ſon étymologie du grec, χεφαλή, *caput*, parce que la ſommité & les racines de cette plante ont la figure de tête ; & le mot d'oignon vient du latin *unio* ; parce qu'on appelloit anciennement cette plante ainſi, ſuivant Columnelle.

Tournefort a fait entrer cette plante dans ſa neuvieme claſſe, Linnæus dans ſa ſixieme & Ludwicg dans ſa treizieme. C'eſt une plante potagere ; on la cultive dans tous les jardins de la Lorraine : on la ſeme ordinairement au commencement de mars dans les terres légeres, & au commencement d'avril dans les terres fortes. La terre qu'on leur deſtine doit être bien amandée, plus elle eſt graſſe, mieux ce légume réuſſit ; il groſſit fort peu dans les terres ſablonneuſes. Il faut bien ſe garder de fumer la terre la même année qu'on ſeme ce légume ;

le plant s'échauderoit : on choisit ordinairement, pour semer cette plante, les terres qui ont produit des choux l'année précédente. On donne à ces terres un labour dès la Toussaint, & un second un mois avant qu'on ne seme ; car l'oignon ne demande pas une terre fraichement émouvée.

On seme la graine d'oignon à la volée, dans un beau jour ; la regle ordinaire est d'en semer deux onces dans une planche de quinze toises de longueur sur six de largeur ; on la répand bien également & dans un tems calme, on passe ensuite légérement le rateau par dessus, & quand la terre est un peu desséchée, on marche dessus à pieds joints. Trois semaines après la semence commence seulement à paroître ; il faut sarcler quelque tems après, on arrose ensuite la terre, qu'on a soin d'entretenir fraiche ; on resarcle une seconde & troisieme fois, s'il est nécessaire, & quand la plante est forte, on l'éclaircit de maniere qu'il y ait trois pou-

ces de diſtance de l'un à l'autre : c'eſt ce qui fait groſſir la racine. Lorſqu'elle commence à s'arrondir, il faut ceſſer de l'arroſer, à moins d'une ſéchereſſe extrême, car le trop d'eau rend l'oignon tendre & l'empêche de ſe conſerver. En ſe ſervant du mot, oignon, on entend vulgairement la racine ; parce que c'eſt la partie de la plante en uſage.

Quand l'oignon eſt tourné, & à peu près à ſa groſſeur, il faut appuyer le pied deſſus la fane pour l'abattre ; cela interrompt le cours de la ſeve, & fait profiter la racine. Lorſque la fane commence à jaunir, on arrache l'oignon, & à meſure qu'on l'arrache, on coupe la fane à deux bons pouces au deſſus du fruit de la racine ; on laiſſe les oignons ſur terre, étendus clairs, pendant huit à dix jours, pour achever de mûrir, dans un endroit ſec ; ayant ſoin de les garantir alors de la pluie ; on les porte delà au grenier, & quinze jours après on les nettoie, on ôte les pellicules qui ſe dé-

tachent ainſi que les racines, on les remue exactement tous les mois, & on en ſépare ceux qui germent.

Aux approches de la gelée on les ramaſſe en tas, & on les couvre avec de la paille ſeche ou des couvertures; s'ils ſont gelés, la gelée ne leur nuit pas ſi on ne les touche pas.

Quand on veut avoir des oignons bons à manger pour le mois de mai, on en ſeme une planche, plus ou moins grande, dans la ſaiſon ordinaire, ayant ſoin de les ſemer ſi épais, qu'ils ſe touchent; on ne les éclaircit ni on ne les mouille, on les ſarcle ſeulement; par ce moyen ils reſtent petits à la groſſeur d'une noiſette: on les arrache pour-lors, on les replante au mois de février ſuivant, & ils ſont bons à manger en mai; il faut ſeulement avoir attention d'empêcher la tige de monter.

L'oignon n'exige pas par-tout tant de précautions pour ſa culture; les Marechés des environs de Metz ne font rien

autre

autre choſe que de labourer la terre à la charrue, de ſemer les oignons ſans mouiller la terre, en les ſarclant ſeulement une fois. Pour avoir de la ſemence d'oignons, il faut replanter au printems ceux de l'année précédente; ils montent: on met une baguette auprès des montans; la ſemence eſt mûre pour le mois d'août. Au reſte il y a beaucoup de terreins où la ſemence d'oignons parvient difficilement à ſa maturité; pour-lors il vaut mieux en tirer de ſes voiſins, que d'en ramaſſer ſoi-même.

Quand la graine des oignons eſt mûre; ce qu'on connoît lorſqu'ils montrent le milieu de leurs têtes à découvert, il faut couper ces têtes, & laiſſer un pied de tiges pour pouvoir les lier enſemble en paquets; on les ſuſpend au plancher ou contre un mur, la tête en haut, afin que la graine ne tombe point; mais il faut préalablement les laiſſer ſécher au ſoleil pendant quelques jours, étendues ſur un drap: la graine qui ſe détache d'elle-

même eſt la meilleure ; pour le ſurplus, il faut la laiſſer dans ſa bourre juſqu'au beſoin, elle s'y conſerve quatre ans. La graine de deux ans eſt la meilleure pour ſemer.

Le ver à roſſignol, & un autre petit ver blanc aſſez commun dans les terres légeres, ſont les deſtructeurs des oignons, ils ſucent & rongent le pied ; on n'a encore trouvé aucun remede pour les détruire. Les taupes font auſſi beaucoup de dégat ; on a mille ſecrets pour les faire périr ; le plus ſûr, c'eſt de les épier & de les tuer. L'oignon eſt auſſi ſujet à nuiller ; il n'y a point de remede : c'eſt pourquoi il en faut ſemer plus que moins, de peur d'en manquer.

La ciboule ſe cultive à peu près de même que les oignons : c'eſt une eſpece d'oignon dégénéré. L'oignon doit être ſemé ſeul, pour qu'il groſſiſſe mieux ; ainſi il ne faut pas faire comme de certains Jardiniers, qui le confon-

dent avec de la ſalade, des raves & des carottes.

L'oignon contient, ſuivant l'analyſe chymique, un ſel ammoniacal uni avec une portion médiocre d'huile épaiſſe, & avec un certain eſprit huileux, eſſentiel, ſubtil & très-âcre.

Chacun connoît les uſages de l'oignon pour la vie ; il fait partie des alimens : on ne remarque aucun met où il n'en entre au moins le ſuc ; & quoiqu'il y ait des perſonnes qui le haiſſent, il leur devient ſupportable, lorſqu'il eſt adouci avec les viandes ou les légumes. Il entre dans tous les ſucs de viande, il ſert dans les ſoupes, donne bon goût au bouillon, ſe mêle dans les ſalades vertes ; on le mange auſſi en ſalade, cuit à la braiſe, ſeul ou avec la betterave, les capres & les cornichons ; pluſieurs mangent même l'oignon cru, comme une pomme ; enfin il n'eſt aucun légume dont il ſe faſſe une ſi grande conſommation.

On le vend ſur nos marchés ou à la

torche, ou à la botte, ou à la glane, ou au reſal. La torche eſt faite avec des oignons qu'on attache au bout d'un long bâton; la glane ſe fait avec des oignons qu'on lie autour d'un menu faiſſeau de paille, & la botte n'eſt autre choſe que des oignons verds, qui ſont attachés ſeulement par les fannes, ſans batoir ni ſans paille. Les oignons les plus gros, qui ont la peau fine, & qui n'ont point de fibres, ſont ceux qui ſe gardent le mieux pendant l'hyver.

L'oignon a ſes bonnes & mauvaiſes qualités; il fortifie l'eſtomac, pourvu qu'on en uſe modérément; il eſt bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques; mais ſon uſage exceſſif eſt nuiſible, ſur-tout aux jeunes gens & à ceux qui ſont d'un tempérament ſec; parce qu'il eſt ſujet à enflammer la maſſe du ſang, & qu'il cauſe ſouvent des maux de tête en raiſon de ces principes.

L'oignon blanc eſt préférable au rouge. Dans la derniere peſte de Marſeille

on s'en eſt ſervi, avec ſuccès, pour guérir les peſtiférés : on donnoit au malade le ſuc exprimé d'un oignon, dont on avoit ôté le cœur, à la place duquel on ſubſtituoit un peu de thériaque, on le faiſoit cuire enſuite au four ; le malade qui en avoit mangé, ſuoit abondamment & étoit guéri : on appliquoit auſſi, ſur le bubon, un ſemblable oignon. On prétend qu'un oignon pelé, aſſaiſonné de miel & de ſel, eſt un ſouverain remede contre les morſures des chiens enragés. Son jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton, mis dans les oreilles, arrête les bruiſſemens.

M. Chomel aſſure qu'un oignon coupé par rouelles, & infuſé dans un demi-ſeptier de vin blanc, pris les trois derniers jours de la lune, eſt un remede éprouvé pour la néphrétique ; cuit ſous la braiſe, & mangé avec de l'huile & du ſucre, il appaiſe auſſi-tôt la toux & ſoulage les aſthmatiques ; écraſé avec un peu de ſel, & appliqué ſur une brûlure

récente, il fait ceſſer la douleur & empêche qu'il ne s'y forme des cloches; au premier on peut en faire ſuccéder un ſecond, qu'on fera cuire ſous la cendre, & qu'on pétrira en forme d'onguent, on en enveloppera la partie brûlée avec un linge. Le cœur d'un oignon blanc, cuit ſous la cendre, & appliqué chaud ſur une dent gâtée, appaiſe aſſez ſouvent la douleur. Dans la migraine; deux oignons hachés menu, & imbibés d'eſprit de vin, appliqués ſur la tête, diſſipent le mal. L'oignon pilé & mêlé avec du beurre frais, appaiſe auſſi les douleurs des hémorrhoides. Son jus exprimé, ôte les taches du viſage; & mêlé avec de la graiſſe de poule, il deſſéche les mules des talons: on s'en ſert encore pour laver les bleſſures, il en calme l'irritation.

Six onces du ſuc de la racine & des feuilles d'oignon, avec un peu de ſuc candi, ſont un puiſſant diurétique; on applique en même tems, ſur la region

de la veſſie, un cataplaſme fait avec les feuilles de pariétaire & de mauve, & les oignons cuits & paſſés par le tamis, pour les réduire en une pulpe ou bouillie épaiſſe : ce cataplaſme, appliqué ſur le nombril, & la potion ci-deſſus, ont quelquefois réuſſi dans l'hydropiſie. Les oignons ſeuls, dit M. Chomel, cuits ſous la cendre & écraſés, appliqués enſuite comme une emplâtre ſur la région de la matrice, après un accouchement laborieux, ont fait vuider une matiere purulente & les reſtes de l'arriere-faix, d'un enfant qu'on avoit tiré par morceaux.

Les vertus de l'oignon ſont rapportées dans ces vers de l'Ecole de Salerne :

De cepis medici non conſentire videntur,
Fellitis non eſſe bonas ait ipſe Galenus.
Phlegmaticis vero multum putat eſſe ſalubres;
Non modicum ſanas aſclepias aſſerit illas
Præſertim ſtomacho, pulchrumque creare colorem,
Contritis cæpis loca denudata capillis,
Sæpe fricans, capitis poterit reparare dolorem.

Prenez un gros oignon creuſé au milieu, rempliſſez ſa cavité d'huile de rue, de racines de ſouchet en poudre, de bayes de laurier, de l'anis, du cumin, de chacun un gros; faites cuire le tout ſur des charbons ardens : l'ayant exprimé, vous garderez cette liqueur dans une petite bouteille, dont vous ferez inſtiller quelques gouttes, ſoir & matin, dans les oreilles d'un ſourd, les bouchant enſuite avec un peu de coton.

Bradley rapporte que, dans le tems de la grande peſte de Londres, on propoſa d'expoſer ſur la tamiſe, dans des chaloupes, une quantité d'oignons, qui devoient être broyés, coupés & remués continuellement, & qu'on s'imaginoit devoir détruire l'infection de l'air; parce qu'on ſuppoſoit que cette peſte étoit cauſée par des armées innombrables de petits inſectes mal-faiſans, qui flottoient dans l'air, & s'inſinuoient dans les poumons par la reſpiration. Si cette méthode a produit l'effet qu'on en atten-

doit, je crois que l'on pourroit, continue le même Auteur, détruire, de la même maniere, les insectes qui sont sur les arbres, en lavant les feuilles avec de l'eau dans laquelle on auroit broyé & fait tremper les oignons, ou bien en mettant quelques oignons broyés sous les arbres qui sont les plus attaqués d'insectes.

DISSERTATION XXXIII.

De l'Oreille d'Ours.

L'Oreille d'ours eſt une plante dont les feuilles ſont longues de deux ou trois pouces, polies, graſſes, tantôt dentelées, tantôt entieres & d'un goût amer ; il s'éleve, du milieu des feuilles, un ou pluſieurs pédicules à la hauteur de trois ou quatre travers de doigts, ſoutenans, en leur milieu, des fleurs compoſées de tuyaux évaſés par le haut, & diviſés en cinq quartiers. Ces fleurs ſont belles, agréables, de couleur jaunâtre, ayant dans leurs fonds quatre ou cinq étamines à ſommets jaunes. Le calice, qui eſt attaché par des pédicules fort courts, eſt dentelé vers le haut, & contient, quand la fleur eſt paſſée, une coque ronde, qui renferme des ſemences menues, de couleur brune. Sa racine eſt groſſe comme le petit doigt, garnie de

fibres, d'un goût ſtiptique & aſtringent. Cette plante fleurit en avril, quelquefois auſſi en automne.

Elle ſe nomme, *auricula urſi flore luteo. J. B. 3. p. 2. 499. Pempt. 148. Auricula urſi lutea. H. L. Bat. Auricula urſi floribus luteis, Tab.*

On l'appelle oreille d'ours, parce que ſes feuilles reſſemblent aſſez aux oreilles d'un ours; on la cultive dans la plûpart des jardins des Fleuriſtes de la Lorraine; c'eſt une des plantes les plus agréables, par la variété de ſes eſpeces, la beauté des couleurs, l'odeur ſuave de ſes fleurs & la durée de ſes boſquets : elle mérite les ſoins de l'amateur de la belle nature; on contemple, avec plaiſir, la richeſſe de ſon pinceau, ſur un théâtre garni de différentes eſpeces d'oreilles d'ours.

Les Fleuriſtes diſtinguent ordinairement l'oreille d'ours en trois claſſes : l'oreille d'ours pure, la panachée & la bizarre. La pure eſt celle qui n'a qu'une

couleur, comme rouge, cramoiſi, violet, pourpre, &c. Les jaunes & les blanches, dont nous avons donné la deſcription au commencement de cette diſſertation, ſont dégénérées; on préfere les pures, parce qu'elles ſont grandes, plus étoffées & plus veloutées. Les panachées ont leurs partiſans, on exige que leurs panaches ſoient nets; les panaches d'un blanc de lait & d'un jaune doré, ſont les plus beaux. Les bizarres ont diverſes couleurs, oppoſées comme le blanc au noir dans le même fleuron : les eſpeces nombreuſes de ces fleurs ſont décorées des noms & des titres des perſonnes de la premiere diſtinction. Le caractere d'une belle oreille d'ours eſt, ſuivant Bradley, d'avoir 1°. la tige à fleur forte & réſiſtante; 2°. les pédicules des fleurs courts & capables de ſoutenir la fleur bien droite; 3°. le tuyau ou le col de chaque fleur bien court; 4°. les fleurs grandes & régulieres; 5°. leurs couleurs vives & bien mêlées; 6°. l'œil grand, rond

& d'un beau blanc; 7°. les fleurs étendues à plat, & jamais ne formant le godet; 8°. les fleurs en bonne quantité, & également étendues ſur la tige.

On doit conſerver la graine des oreilles d'ours qui ont ces perfections, pour en ſemer & perpétuer d'autres. On recueille les graines de ces fleurs dès que les tiges ſont jaunes & les gouſſes parvenues à leur groſſeur. Pour conſerver leur graine, dit Bradley, auſſi-bien que celles des autres plantes, on arrache toutes les gouſſes avec la tige, & on les garde dans cet état juſqu'au tems de les ſemer; rien ne contribue tant à la force & à la vigueur des plantes qu'on veut multiplier de graine, que la méthode de conſerver la graine juſqu'au tems de la ſemaille; & rien ne peut donner de meilleurs inſtructions à cet égard, que la nature elle-même: il faut cueillir, dans une matinée ſeche, la graine d'oreille d'ours, & l'expoſer pendant deux mois au ſoleil ſur des feuilles de papier, trois

heures par jour, juſqu'à ce qu'elle ſoit hors d'état de moiſir ; pour-lors on la conſerve dans des endroits ſecs juſqu'à la fin de février, on la nettoie & on la ſeme de la maniere ſuivante.

On prépare une caiſſe de bois de chêne ou de ſapin de quatre pieds de longueur, de deux de largeur & de ſix de profondeur, dont le fond ſoit percé de trous éloignés de ſix pouces les uns des autres ; on met au fond quelques pierres au deſſus des trous, pour procurer l'écoulement de l'eau, & on remplit la caiſſe de terre de taupiniere mêlée avec du terreau, par parties égales ; on ſeme enſuite la graine, ſans la couvrir de terre, on ſe contente ſeulement de la preſſer avec un bout de planche, afin de l'affaiſſer, enſorte que la terre ne déborde pas la caiſſe. Il faut arroſer continuellement cette pépiniere, & avoir ſoin qu'elle ne ſoit jamais ſeche ; car ſans une continuelle humidité la graine ne leveroit point. Il faut couvrir la caiſſe avec un rézeau, afin que

les oiſeaux ne viennent pas la détruire, & la placer dans un endroit à l'ombre depuis le tems qu'on la ſeme juſqu'en avril, pour empêcher le ſoleil de deſſécher les jeunes plantes ; s'il arrivoit, faute d'arroſement, que la graine ne levat pas la premiere année, il faudroit conſerver la caiſſe juſqu'à l'année ſuivante ; car ſouvent elle ne pouſſe que la ſeconde année.

Ces plantes venues de graines ſont aſſez fortes pour être tranſplantées au mois de juillet ou août ſuivant, à environ quatre pouces de diſtance, dans des quarreaux de terre légere, bien criblée, & expoſée au ſoleil du levant, ayant ſoin de les défendre des ardeurs du ſoleil les quinze premiers jours qu'on les a planté ; au mois d'avril ſuivant il y a eſpérance que quelques-unes pourront commencer à fleurir : ſi elles ont les bonnes qualités rapportées ci-deſſus, on les tranſplante à demeure dans des pots ; on choiſi les plus belles. Avec quelles

délices le Fleuriſte ne voit-il pas paroître alors, par ſes ſoins, de nouvelles beautés ſouvent inconnues? Par combien de titres l'oreille d'ours mérite-t-elle donc ſes hommages; elle le diſpute à la tulippe par ſon brillant, par ſon étoffe veloutée : elle a une odeur ſuave & un air fin. La terre dont on remplit les pots, eſt préparée avec de la terre de pré, du bois pourri & du terreau, le tout bien criblé & bien mêlangé.

Pour faire fleurir les oreilles d'ours, on met les pots ſur des tablettes, les uns au deſſus des autres, dans un endroit du jardin uniquement expoſé au ſoleil levant. A meſure que les fleurs commencent à ſe couvrir d'une eſpece de duvet velouté, qui contribue beaucoup à en augmenter la beauté, il faut couvrir ces fleurs, pour empêcher que la pluie n'en détruiſe le duvet. Bradley obſerve que le Fleuriſte aura, par le moyen de la graine, des variétés charmantes, s'il a l'attention de placer enſemble les oreilles

d'ours

d'ours les plus diverſement colorées, tandis qu'elles ſont en fleurs; parce que, par ce moyen, les pyſtiles de l'une reçoivent l'*aura ſeminalis* de l'autre, & peuvent par conſéquent nous donner un mêlange agréable de couleur. On multiplie encore les oreilles d'ours par œilletons; ce qui ſe fait en ſéparant dans la longueur de toute la racine les œilletons, avec le doigt ou avec un couteau de buis; on choiſit ordinairement le tems de la fleur pour cette opération, ou la fin de juillet.

Tout œilleton, qui a un peu de racine, eſt bon à planter; on le met juſqu'au collet dans la terre, enſorte qu'il n'y ait que les feuilles qui paſſent, on l'arroſe enſuite, & on lui donne de l'ombre juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement repris. Un Fleuriſte attentif enduit la bleſſure avec de la térébenthine de Veniſe, qui empêche l'eau de pénétrer & de pourrir la racine. Il faut dépoter tout œilleton dont les feuilles ſe recoquillent,

afin de le garantir de la pourriture, dont c'eſt une marque infaillible; on y remédie en coupant le navet juſqu'au vif.

On met les oreilles d'ours pendant l'hyver dans un endroit ſec, on retranche les feuilles pourries, & on ôte toutes les années la terre uſée, pour en ſubſtituer de la nouvelle; il faut ſur-tout avoir grand ſoin de ne pas trop arroſer cette plante pendant l'hyver.

L'oreille d'ours fait partie de la ſeconde claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus & de la premiere de Ludwicg. Cette plante abonde en ſel huileux; elle eſt apéritive, déterſive & mucilagineuſe. Les Eſpagnols en diſtillent une eau, qu'ils recommandent pour la toux; elle ſert d'ornement dans les jardins printanniers.

DISSERTATION XXXIV.

De l'Oseille.

L'Oseille est une plante dont la racine est fibreuse, longue, jaunâtre & amere; elle pousse des feuilles alternes, oblongues, à oreilles, du côté qu'elles tiennent à leurs queues, vertes, luisantes & remplies d'un suc acide. Sa tige est canellée, & monte à la hauteur d'un pied & demi, portant en ses sommités des fleurs sans pétale. J. Ray observe que dans cette espece de plante il y a des fleurs stériles & d'autres fertiles: les fleurs stériles ne portent point de fruit; & le pystile, de celles qui sont fertiles, se change en une graine triangulaire, de couleur de chataigne & luisante.

Cette plante fleurit en juin & juillet, & se nomme, *acetosa sativa*, *acetosa pratensis. Pin. 114. Tour. 502. Acetosa major seu oxalis, Matth. Acetosa. Brunsf. Oxalis*

vulgaris folio longo. J. B. 2. 989. Oxalis ſive lapathum oxalida. Lob. Ob. 155. Oxalis ſeu rumex acetoſus, Ruell. Oxalis, Fuſch. Pempt. 637. Lapathi alia ſpecies, Ang. Oxalis major, Lugd. 604. Rumicis quartum genus, Cord. in Dioſc. Lapathum minimum oxalis dictum maj. Geſ. hort. Acetoſa vulgaris, acetoſa pratenſis, oxalis pratenſis. Offic. Oxilapathum, Gal. Rumex floribus dioicis, foliis oblongis ſagittatis. Linn. ſpec. plant. 481. Sorrel. Angl. Acetoſa, Ital. ſaverampfer, Germ.

Le mot d'*acetoſa*, qu'on a donné à l'oſeille, tire ſon étymologie du latin, *acetum*, vinaigre, parce que cette plante eſt aigre comme le vinaigre; & celui d'*oxalis*, du grec, ὀξύς, *acidus*, parce que l'oſeille eſt acide. On cultive cette plante comme potagere dans les jardins de la Lorraine.

On diſtingue encore dans cette Province de cinq autres eſpeces d'oſeille. La premiere ſe nomme oſeille menue, *acetoſa parva auriculata repens. J. B. 2. 992.*

Acetoſa arvenſis lanceolata. Pin. 114. Phyt. 182. Tour. 502. Cette eſpece croît aux bords des champs parmi les bleds; ſes feuilles ſont fort petites, longuettes & faites en forme de lance.

La ſeconde ſe nomme, *acetoſa non lanceolata anguſtifolia repens, Prod. Pin. 114. Tour. 503.* L'oſeille à petite feuille.

La troiſieme eſt appellée oſeille ronde de jardin, *acetoſa rotundifolia hortenſis. Pin. 114. Tour. 503.* On cultive cette eſpece dans les jardins du Duché; elle croît auſſi ſur les montagnes pierreuſes, on en trouve en quantité au deſſus de Malzéville. Cette eſpece eſt perennelle; ſa feuille eſt oreillée, blanchâtre, plus ronde & plus aigrelette que celle des autres eſpeces.

La quatrieme eſt l'oſeille à racine tubéreuſe, *acetoſa tuberoſa radice. Pin. 114. Phyt. 181. Tour. 503.* Elle eſt en tout ſemblable à l'oſeille ordinaire, excepté en ſa racine, qui eſt tubéreuſe comme celle de la filipendule.

La cinquieme enfin eſt la grande oſeille des bois, *acetoſa montana maxima. Pin. 114. Phyt. 181. Tour. 502.* On trouve cette eſpece ſur les hautes montagnes des Voſges; elle eſt plus grande en toutes ſes parties que les précédentes.

La culture de l'oſeille n'eſt pas difficile, elle ſe plaît en toute ſorte de terreins; on en ſeme depuis le mois de mars juſqu'au mois d'août: on feroit néanmoins mieux de ne la ſemer qu'au mois de mai, elle ſeroit moins ſujette à périr par les gélées du printems, ou à être mangée par les loches, ſur-tout ſi on la ſeme en terre forte.

On la ſeme ou en planches ou en bordure autour des quarrés, elle réuſſit cependant mieux en bordure; ſi on la repique à huit ou dix pouces de diſtance l'une de l'autre, elle profite très-bien.

Il faut avoir ſoin que la terre qu'on deſtine à cette plante ſoit bien préparée, bien meuble & ſaine; car ſa ſemence eſt ſi fine que, pour peu qu'il y ait de mottes

ou de pierrailles, elle ne leve que par place. Pour la ſemer, ſoit en bordure ſoit en planche, on fait de petits rayons légérement creuſés, on y répand la graine le plus également qu'on peut, & fort claire, on les recouvre enſuite d'un pouce de terre & par-deſſus un pouce de terreau; le quinzieme jour la plante paroît, on ſarcle pour-lors les mauvaiſes herbes, ayant la précaution de l'arroſer ſouvent dans des tems de ſéchereſſe; quelque tems après on l'éclaircit, elle en vient plus belle. On la coupe ſix ſemaines après; plus elle eſt coupée, plus tendre eſt ſa feuille; il faut la couper près de terre, & même l'arracher quand on en a beſoin. Ses feuilles, qui ſont principalement d'uſage, pouſſent ſans diſcontinuer juſqu'aux gelées; pour-lors il faut la couper à fleur de terre, & couvrir entiérement les planches de terreau, elle en vient plus belle & plutôt au printems ſuivant. Lorſqu'elle commence à pouſſer au mois de février, il faut la couvrir

avec de la paille ſeche dans les jours de gelée, pour l'empêcher de brûler.

Cette plante ſe conſerve dix ou douze ans, pourvu qu'on ait ſoin de lui couper la tête quand elle commence à vieillir, elle repouſſe pour-lors de nouveaux drageons qui la rajeuniſſent.

On recueille la graine d'oſeille au mois de juillet, on la coupe quand le calice a paſſé du verd à un rouge-brun, & on l'étend ſur un drap au ſoleil pendant quelques jours pour ſe perfectionner; quand elle eſt ſeche on la tire à poignée autour de la tige, on la vanne enſuite: Cette ſemence ſe conſerve deux ans.

Lorſqu'on veut rechauffer l'oſeille pour en jouir pendant l'hyver, on diſpoſe les planches de deux pieds de large ſeulement, on fouille à côté d'elles des tranchées d'un pied ou quinze pouces de largeur ſur deux pieds de profondeur, on les remplit de fumier chaud, on le change tous les quinze jours depuis la mi-novembre juſqu'à la fin de janvier;

dans les tems de gelée & de neige on tient les planches couvertes de fumier ſec, qu'on retire dès que le tems s'adoucit ou que le ſoleil ſe montre.

On replante encore l'oſeille ſur couche après la Touſſaint, elle produit plus promptement & plus abondamment ; on la couvre de cloche, & on lui donne de l'air de tems en tems.

L'oſeille fait partie de la quinzieme claſſe de Tournefort & de Ludwicg, & de la ſixieme de Linnæus. Ses feuilles contiennent un ſuc acide, dont on obtient, par la diſtillation, un ſel eſſentiel acide, aſſez ſemblable au ſel acide du tartre. On leur attribue une vertu réſolutive, maturative & propre à procurer la ſuppuration ou la réſolution, ſuivant la nature de l'humeur qui forme la tumeur qu'on veut diſſiper ; on les fait cuire ſous la cendre ou avec du ſain-doux, & on en forme des cataplaſmes. Ses racines ſont apéritives, on les preſcrit dans les tiſanes rafraîchiſſantes; elles donnent à l'eau une

couleur rougeâtre. Ses feuilles ne ſont pas moins rafraîchiſſantes, elles tempérent la bile, calment la ſoif & l'effervescence du ſang, excitent l'appétit, réſiſtent à la pourriture, & ſont propres dans les fiévres bilieuſes & le ſcorbut, lorſqu'on les prend intérieurement. Sa ſemence eſt cardiaque & adouciſſante, elle arrête le dévoyement & la dyſſenterie. M. Adanſon recommande les feuilles d'oſeille dans toutes les maladies qui ont pour cauſe un alkali ſpontané. Bartholin rapporte que les peuples de la Groënlande font uſage des feuilles d'oſeille & de cochlearia, dans des bouillons d'avoine ou d'orge, pour des maladies ſcorbutiques. Ces mêmes feuilles d'oſeille, miſes dans du vinaigre & mangées le matin à jeun, ſont un préſervatif, ſuivant quelques Auteurs, contre la peſte. Leur décoction, à ce qu'on dit, eſt excellente contre la morſure des chiens enragés ; il faut en boire tous les jours pluſieurs fois, & en laver la plaie, qu'on enveloppe avec la

feuille juſqu'à ce qu'on ſoit guéri. La même décoction fait paſſer la jauniſſe, à la doſe d'une pinte par jour. Platerus fit boire, avec ſuccès, la tiſane d'oſeille avec le jus de grenade à un phrénétique. M. Chomel dit que la ſemence d'oſeille peut entrer dans les émulſions apéritives rafraîchiſſantes, à la doſe de deux gros ſur une chopine de liqueur. Riviere rapporte une obſervation ſur la réſolution d'un ganglion au genou, ſans aucune ſuppuration, par un cataplaſme fait de feuilles d'oſeille cuites ſous la cendre, mêlées avec elle & appliquées ſur la tumeur.

On tire de l'oſeille, 1°. des eaux diſtillées; 2°. de la conſerve de ſes feuilles; 3°. du ſyrop fait avec ſon ſuc & égale quantité de ſucre; 4°. un extrait; 5°. enfin un ſel fixe & eſſentiel.

Prenez deux poignées de feuilles d'oſeille, faites-les cuire ſous les cendres chaudes avec une ſuffiſante quantité de levain & de graiſſe de porc; faites un

cataplasme que vous appliquerez sur les tumeurs dures, lorsqu'il s'agira de les amollir.

Prenez des racines d'oseille & de fraisier, de chacune une once; des feuilles d'oseille, d'endive & de laitue, de chacune demi poignée, avec un morceau de veau ou une poule; faites un bouillon, auquel vous ajouterez un demi-gros de sel de prunelle. Ce bouillon réitéré souvent, convient dans les grandes effervescences du sang, le vomissement bilieux, la superpurgation, l'ardeur d'urine, les fievres ardentes, en un mot dans tous les cas où il faut tempérer les ardeurs d'humeurs & appaiser leur trop grand mouvement.

L'oseille entre dans la décoction rouge & apéritive de la pharmacopée de Paris.

On se sert de l'oseille comme aliment, on l'emploie pour la soupe, mêlée avec d'autres herbes; on en fait une farce qui se mange sous les fricandeaux & sous différens poissons; on s'en sert encore

pour colorer les purées & à plusieurs autres usages. Les Lappons la font cuire dans du lait.

On conserve l'oseille pour l'hyver de la maniere suivante : on fait cueillir sur la fin d'août ou de septembre toutes les herbes nécessaires, telles que l'oseille, qui doit composer le tiers ou la moitié au plus de la quantité, la poirée, la laitue, l'épinars, le pourpier, le persil & le cerfeuil, dont il faut quantité égale, avec un peu de ciboule ; on fait éplucher & laver à plusieurs eaux toutes ces herbes, on les laisse égoutter & sécher un certain tems, après quoi on les hache grossiérement ; on les fait cuire sans eau dans une marmitte qu'on remplit jusqu'aux bords, en les pressant le plus qu'on peut, on les remue, & quand elles sont suffisamment cuites, on les met dans des pots à un pouce près, on les porte en lieux de demeure, & on coule par-dessus du beurre fondu ou de l'huile d'olive à l'épaisseur d'un pouce ; par ce

moyen on les conſerve parfaitement pour l'hyver.

La feuille d'oſeille, outre ſes propriétés médicinales & alimenteuſes, a encore d'autres vertus. Elle leve les taches d'encre ſur le linge, elle dérouille le cuivre, le fer & le polit; employée avec le ſable, elle décraſſe parfaitement le verre, & colore les parquets neufs. Quand on a les dents agacées, on en mâche quelques feuilles, & l'agacement paſſe.

DISSERTATION XXXV.

De la Patience.

ON connoît en Lorraine huit ſortes de patience. La premiere ſe nomme : *lapathum hortenſe folio oblongo ſive lapathum ſativum*, *lapathum*, *lapatium*, *rumex*, *parella*, *patientia*, *offic. Lapathum hortenſe folio oblongo*, *ſive ſecundum Dioſcoridis. Pin. 114. Tour. 504. Rumex hortenſis vel ſecundus*, *Trag. 314. Hyppolapathum ſylveſtre*, *Matth. Lapathum ſativum. Dod. Pempt. 648. Rumex floribus hermaphroditis : valvulis integerrimis : unica granifera, foliis cordatis. Linn. ſpec. plant. 476.* En françois parelle ou patience.

La racine de cette eſpece eſt droite, longue, groſſe, jaune & d'un goût amer. Sa feuille reſſemble à celle de l'oſeille, d'où elle tire ſa premiere origine ; car on remarque tous les jours que l'oſeille dégénere ſouvent en patience dans les

terreins ſablonneux ; cette feuille eſt néanmoins plus longue, plus ferme, plus étroite & plus pointue, d'un goût âpre & fort aigre. Sa tige eſt noueuſe, & s'éleve à quatre ou cinq pieds. Ses fleurs ſont placées le long des rameaux & par anneaux ; elles ſont petites, ſans pétales, compoſées de ſix étamines vertes, courtes, garnies de ſommets droits & blancs, qui ſortent d'un calice à ſept feuilles comme dans l'oſeille. Leur pyſtile ſe change enſuite en une graine triangulaire, enveloppée d'une capſule membraneuſe, compoſée de trois grandes feuilles du calice.

On cultive cette plante dans les jardins, pour mêler avec l'oſeille & les autres herbes potageres. Elle entre dans les mêmes claſſes de Tournefort, de Linnæus & de Ludwicg que l'oſeille. Ses feuilles, ſuivant l'analyſe chymique, donnent beaucoup de liqueur manifeſtement acide, une portion médiocre de ſel volatil urineux, peu d'huile & de terre ;

terre ; leur ſuc rougit le papier bleu, il contient un ſel eſſentiel, tartareux, ammoniacal.

Les Anciens ſervoient la patience ſur leurs tables, parmi les herbes potageres. Horace en parle ainſi avec eloge :

Non attagen ionicus
Jucundior, quàm lecta de pinguiſſimis
Oliva ramis arborum,
Aut herbæ lapathi prata amantis, & gravi
Malvæ ſalubres corpori.

Les Anciens attribuoient à ſa décoction la vertu d'amollir le ventre, comme on en peut auſſi juger par ces vers d'Horace :

Si dura morabitur alvus,
Mytulus & viles pellent obſtantia conchæ,
Et lapathi brevis herba, &c.

Peu de perſonnes font uſage actuellement de la patience comme aliment, on s'en ſert plutôt en médecine : on lui attribue une vertu apéritive & laxative ; elle eſt bonne pour l'hydropiſie, les pâles couleurs, la jauniſſe.

La ſeconde eſpece eſt la parelle, ou patience ſauvage à feuilles pointues ap-

platies, *lapathum folio acuto plano. Pin. 115. Tour. 504. Lapatum acutum, ſive oxylatum. J. B. 2. 985. Lapathum ſylveſtre ſive oxylapathum, Dod. Pempt. 648. Lapathum acutum Gerardi, Raii hiſt. 175. Lapathum acutum majus Park. Rumex floribus hermaphroditis : valvulis dentatis graniferis, foliis linearibus. Linn. ſpec. plant. 478. Sharp pointed dock. Angl. Lapazio Ital. Wilder ampfer, mangen, lenden, grind. Germ.*

Cette plante eſt très-commune dans les campagnes, on en trouve dans les prairies, aux lieux herbeux & humides. Son nom latin, *lapathum*, tire l'étymologie du grec, λαπάσσω, *evacuo*; parce que la racine de cette plante lâche le ventre.

Ses tiges s'élevent à la hauteur de deux ou trois pieds; elles ſont rondes, dures, canellées, rougeâtres, rameuſes, parſemées de nœuds, auxquelles naiſſent des feuilles vertes, oblongues, ayant beaucoup de reſſemblance avec celles de l'o-

feille. Ses rameaux ſont garnis d'un grand nombre de fleurs herbeuſes, ſemblables à celles de la patience des jardins ou de la premiere eſpece. Sa racine eſt longue d'un pied, groſſe comme le bras d'un enfant, d'une couleur brune en dedans & jaune intérieurement, d'une ſaveur fort amere. Cette plante fleurit en juin.

La racine de la patience ſauvage rougit aſſez le papier bleu ; ſes feuilles le rougiſſent vivement, d'où on peut conclure que les feuilles contiennent plus de ſel acide, & que la racine a plus de ſel âcre & de terre. Ce ſel acide approche de celui de nitre ; car il ne noircit point la teinture de noix de galle.

La racine de patience ſauvage eſt placée parmi les amers apéritifs ; c'eſt un très-bon remede dans les cas d'inertie de la bile & des ſucs deſtinés à concourir à la digeſtion des alimens. On la donne ordinairement en décoction : ſa doſe eſt d'une once ou une once & demie, bouil-

lie dans une ſuffiſante quantité d'eau ; on en prépare auſſi un extrait.

L'uſage de cette racine eſt ſouvent utile dans les commencemens de jauniſſe, lorſqu'il n'y a pas beaucoup de chaleur. La tiſane de patience convient à ceux qui ont des dartres, de la galle ou quelques autres maladies de la peau, ſur-tout lorſqu'on y ajoute autant de racines d'aunée : ces deux racines font la principale vertu de l'onguent pour la galle, ſi familier dans les hôpitaux & les campagnes; voici comme il ſe prépare :

Faites bouillir, dans un pot d'eau & une ſuffiſante quantité de bierre, quatre onces de racines de patience ſauvage, & autant de celles d'aunée coupée menu ; paſſez le tout : ajoutez une once & demie de fleurs de ſoufre à ſix onces de la colature ; faites un onguent. Il réuſſit très-bien lorſqu'on en frotte les galleux, après les avoir ſaigné & purgé une ou deux fois.

Villis recommande l'infuſion de la racine de patience dans la bierre, comme

un ſpécifique contre le ſcorbut. Simon Pauli conſeille extérieurement, contre la galle la décoction de cette racine, faite avec la fiente de coq ou de poule.

Cette racine, appliquée extérieurement, eſt déterſive, & bonne contre toutes les maladies de la peau. Pilée, on l'applique avec ſuccès ſur les ulceres des jambes. La tiſane de patience eſt merveilleuſe dans les ébullitions de ſang & les éréſipelles. Sa ſemence en poudre eſt aſtringente, & bonne dans le cours de ventre; il faut y ajouter, ſuivant Ray, la poudre de tormentille, avec la poudre de coquille d'œuf & le ſucre roſat.

La racine de patience eſt auſſi un grand ſtomachique; elle eſt excellente pour les maladies du foie & celle de la peau; on la prend en tiſane, en bouillon, en poudre, en opiate; elle eſt apéritive, diurétique, hépatique & cordiale; elle l'emporte de beaucoup ſur l'eau de rhubarbe pour les maladies des enfans, ſa doſe eſt d'une once pour une

pinte d'eau. M Chomel la regarde comme un des meilleurs remedes de la pharmacie; ſi cette racine, dit-il, nous venoit d'en delà des mers, on en feroit ſans doute beaucoup plus de cas qu'on n'en fait; mais on marche deſſus dans les champs: le moyen d'y penſer!

Prenez cinq onces de racines de patience, des feuilles de pariétaire, de mauve, de laitue, d'oſeille & de violettes, de chacune une poignée; des fleurs de camomille & de melilot, de chacune une pincée; de la ſemence de lin une once: faites les bouillir dans de l'eau de fontaine juſqu'à la réduction de deux livres; ajoutez à la colature deux onces de bon vinaigre, pour une fomentation, dont on fomentera pluſieurs fois le jour les parties ſchirreuſes.

La racine de patience entre dans la décoction antiſcorbutique, dans l'onguent contre la galle & dans l'orviétan du diſpenſaire de Paris.

Elle fait auſſi partie du fameux élec-

tuaire de Marquet, dont nous avons rapporté les vertus dans une diſſertation que nous avons donnée ſur ce remede : nous en donnerons la compoſition dans notre *veni meum*. Cet électuaire eſt anti-helmentique ou vermifuge ; il convient dans le rachitis ou chartre des enfans ; il eſt bon contre la teigne, les dartres & les maladies de la peau ; on le recommande auſſi pour les fleurs blanches des femmes, pour les pâles couleurs, la jauniſſe ; pris à plus forte doſe, il opére avec ſuccès dans toutes les maladies vénériennes.

La troiſieme eſpece de patience eſt le ſang de dragon, ou patience à feuilles rouges & pointues, *lapathum folio acuto rubente, Pin. 115. Tour. 504. Lapathum ſanguineum, ad. Park. Sanguis draconis herba. J. B. 2. 988. Rumex floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis : unica granifera, floribus cordato-lanceolatis. Lin. ſpec. plant. 476.* On cultive cette plante dans les jardins, elle eſt aſſez ſemblable

à la patience ordinaire, elle n'en differe que par les feuilles, qui ſont plus courtes & traverſées de quantité de nervures rouges, d'où il ſort, quand on les rompt, un ſuc rouge comme du ſang; ce qui lui donne ſon nom.

La patience rouge contient un ſel eſſentiel, plus nitreux que celui de la patience ſauvage; on s'en ſert comme aliment, de même que la patience ordinaire, elle entretient le ventre libre; on la preſcrit dans les bouillons émolliens & rafraîchiſſans. Sa graine fortifie, reſſerre & calme les douleurs: on en prend à la doſe d'un gros ou d'un gros & demi dans quelques liqueurs appropriées, pour arrêter les écoulemens trop abondans de la matrice, & les flux de ventre accompagnés de tranchées. J. G. Volckamer aſſure avoir guéri nombre de perſonnes attaquées de cette derniere maladie, en faiſant macérer, dans du vin chaud, un demi-gros de cette ſemence, dont on avale la colature.

La quatrieme eſpece eſt la patience à fleur dorée & à feuilles pointues, *lapathum folio acuto, flore aureo. Pin. 115. Tour. 504. Lapatum aquaticum minus. Pin. 116. Lapathi ſylveſtris quartum genus Dalechampii, Lugd.*

La cinquieme eſt la patience à feuilles friſées, *Lapathum folio acuto criſpo. Pin. 115. Tour. 504. Rumex floribus hermaphroditis : valvulis integris graniferis, foliis lanceolatis undulatis acutis. Linn. ſpec. plant. 476.* Cette eſpece ne differe de la ſeconde que par ſes feuilles, qui ſont plus étroites, plus longues, d'un verd plus foncé, crépues & ſinuées à leur bord, ſur-tout près de leurs queues.

La racine de cette eſpece eſt propre pour guérir les dartres, les éréſipelles, les ébullitions de ſang, les ulceres des jambes, étant priſes intérieurement ou appliquées extérieurement.

La ſixieme eſpece eſt la patience des marais, *lapathum aquaticum folio cubitali. Pin. 116. Tour. 504. Rumex floribus her-*

maphroditis : valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis acutis. Linn. ſpec. plant. 479. Elle vient communément dans les lieux aquatiques, les marais & les foſſés humides. Sa racine eſt très-fibreuſe, noire en dehors, d'un jaune de buis en dedans, fort aſtringente & amere. Ses fleurs & ſes graines reſſemblent à celles de la patience ſauvage ordinaire. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la rhubarbe des moines; elles ſont légérement crépues à leurs bords. Cette plante, priſe intérieurement, lâche le ventre, leve les obſtructions, arrête les pertes & les hémorroides : on l'emploie en gargariſme dans les maux de gorge : extérieurement elle eſt déterſive, aſtringente, agglutinente & bonne pour toutes les maladies de la peau, les rhumatiſmes, la goutte, la ſciatique, les éréſipelles, même milliaires & ulcérées, elle arrête la gangrêne, elle guérit les apoſthumes & les ulceres.

La ſeptieme eſt la patience ſinueuſe,

lapathum Pariſienſe ſinuatum. H. R. P. Lapathum pulchrum Bononienſe ſinuatum. J. B. 2. 988. Tour. 504. Rumex floribus hermaphroditis : valvulis dentatis : ſubunica granifera, foliis radicalibus panduriformibus. Linn. ſpec. plant. 774. Sa racine eſt épaiſſe. Ses feuilles ſont nombreuſes, longues de deux pouces, & moitié moins larges, échancrées vers le milieu, & obtuſes aux deux bouts ; de ſorte qu'elles ont la figure d'une table de violon. C'eſt une variété de la ſeconde eſpece. Les Provençaux cultivent cette patience parmi leurs plantes potageres, & en mangent pendant l'hyver.

La huitieme & derniere eſpece qu'on voit en Lorraine eſt la petite patience, *lapathum minimum Pin. 115. Tour. 504. Tab. 437.* Elle croît aux lieux humides, & fleurit depuis le mois de juin juſqu'au mois d'août.

DISSERTATION XXXVI.

De la Passepierre.

LA paſſepierre, autrement bacille, criſte marine, fenouil marin, ou herbe de S. Pierre, eſt une plante dont la racine eſt groſſe & longue, ligneuſe, blanchâtre, garnie de quelques fibres. Ses tiges ſont longues de quinze à dix-huit pouces, rameuſes, groſſes, ligneuſes, ſe renverſant ordinairement ſur terre. Ses fleurs ſont découpées, menues, étroites, fermes, charnues, ſubdiviſées trois à trois, d'un verd d'eau, d'une odeur d'aché, & d'un goût ſalé. Ses fleurs naiſſent en ombelles, compoſées chacune de cinq pétales blancs & diſpoſées en roſe. Après que la fleur eſt paſſée, le calice ſe change en un fruit rempli de graines, qui ſont jointes deux à deux, plattes, rayées ſur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre.

Elle ſe nomme, en termes de botanique, *crithmum ſive fœniculum maritimum minus. Pin. 288. Crithmum ſive fœniculum marinum ſive empetrum, aut calcifraga, Lob. icon. 392. Baticula ſive parva batis. Caſ. 296. Crithmum foliolis lanceolatis carnoſis. Linn. ſpec. plant. 354.* Cette plante croît aux environs de Château-Salins & de Dieuze, dans les endroits ſalés. On la nomme paſſepierre, parce qu'elle ſort des fentes des pierres, qu'on diroit qu'elle a faites : on la cultive auſſi dans les jardins, elle ſe multiplie de graines, qu'on ſeme ſur couche au mois de mars; quand elle eſt aſſez forte, on la tranſplante au pied d'un mur, à l'expoſition du midi ou du levant. Le grand air & le froid lui ſont pernicieux ; il faut la couvrir de feuillages pendant les gelées. On coupe ſes feuilles ſur la fin de l'été.

Elle fait partie de la ſeptieme claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus & de la douzieme de Ludwicg. Elle contient, ſuivant l'analyſe chymi-

que, beaucoup de ſel, d'huile & de phlegme.

On confit les feuilles de paſſepierre au vinaigre, de la même façon que les cornichons; on les mange enſuite en ſalade, & on les mêle dans certains mets pour réveiller l'appétit. Cette plante n'eſt pas beaucoup d'uſage en pharmacie, on la regarde comme apéritive & propre pour emporter les obſtructions des viſceres. On prétend qu'elle eſt auſſi bonne dans la gravelle.

DISSERTATION XXXVII.

Du Pavot cornu.

Le pavot cornu eſt une plante qui pouſſe dès ſa racine des feuilles épaiſſes, velues, longues, larges, dentelées en leurs bords, découpées profondément, couchées par terre. Sa tige ne s'éleve que la ſeconde année ; elle eſt accompagnée de feuilles plus petites & moins découpées que celles d'en bas. Ses fleurs ſont grandes, diſpoſées en croix, de couleur jaune. Ses ſemences ſont preſque rondes, fort noires, contenues dans une ſilique, longues comme le petit doigt, grêles, rudes au toucher. Sa racine eſt groſſe, longue, noirâtre, empreinte, de même que toute la plante, d'un ſuc jaune, amer & de mauvaiſe odeur.

Elle ſe nomme, *papaver corniculatum majus Dod. 448. Papaver corniculatum luteum, J. B. 3. 398. Papaver corniculatum, luteum ceratitis Dioſc. Theophr. ſylveſtre*

ceratitis Plinio. Pin. 171. Glaucium flore luteo. Tour. 254. Chelidonium pedunculis unifloris, foliis amplexicaulibus ſinuatis, caule glabro. Linn. ſpec. plant. 724. On l'appelle pavot cornu, parce que ſes ſiliques ſont faites en façon de petites cornes. On cultive cette plante dans les jardins botaniques de la Lorraine.

Elle fait partie de la ſixième claſſe de Tournefort, de la treizieme de Linnæus, & de la huitieme de Ludwicg. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Les Anciens prétendent que cette plante eſt bonne à ceux qui ont les urines troubles & épaiſſes. Les Portugais font boire à ceux qui ſont ſujets à la pierre un verre de vin blanc, dans lequel on fait infuſer une demi-poignée de feuilles écraſées de cette plante. Galien aſſure qu'elle eſt vulnéraire & déterſive, on l'emploie pour les ulceres & bleſſures des chevaux, on broye ſes feuilles, &, après les avoir pilées légérement, on y ajoute un peu d'huile.

DISSERT.

DISSERTATION XXXVIII.

Du Percepierre.

Le percepierre, ou la saxifrage, est une plante dont la racine jette plusieurs fibres, au haut desquelles sont attachés de petits tubercules, gros comme des grains de coriandre, ou un peu plus gros, de couleur en partie purpurine & en partie blanche, d'un goût tirant sur l'amer, qu'on appelle vulgairement grains ou semences de saxifrage. Elle pousse des feuilles presque rondes, crénelées en leurs bords, semblables à celles du lierre-terrestre; mais plus grosses & plus blanches, attachées à des queues médiocrement longues & velues. Il s'éleve d'entr'elles de petites tiges de la hauteur d'environ un pied, rondes, tendres, velues, purpurines, rameuses. Ses fleurs sont à cinq pétales, disposées en rose, de couleur blanche, contenant dix étamines à som-

mets arrondis. Ses fruits ſont un peu ovales, à deux becs, & contiennent dans une ſeule loge pluſieurs ſemences menues, longuettes & rouſſâtres. Cette plante croît aux lieux élevés, pierreux & arides, ſur la côte du Montet & dans le chemin qui conduit de ce château aux Neuves-Maiſons.

On la nomme, *ſaxifraga offic. Saxifraga rotundifolia alba. Pin. 309. Tour. 252. Saxifraga alba radice granuloſâ. J. B. 3. 706. Saxifraga foliis reniformibus lobatis, caule ramoſo, radice granuloſâ. Linn. hort. Cliff. 167. Calcifraga, ſampetra quorumdam.*

Saxifraga, tire ſon étymologie de *ſaxis*, pierres, & *frangere*, briſer, comme qui diroit, plante qui briſe les pierres. On a donné ce nom à cette plante & à pluſieurs autres, ſoit parce qu'on a cru qu'elles étoient propres à briſer ou diſſoudre les pierres du rein & de la veſſie, ſoit parce que quelques-unes d'elles ſortent des fentes des rochers & ſemblent

les percer par leurs racines. La saxifrage fleurit en mai ; ses feuilles & ses tiges se sèchent peu après la fleur, les grains tuberculeux restent seulement autour de la racine ; mais comme ils disparoissent dans la suite, il faut les cueillir à tems.

Tournefort a rangé cette plante dans sa sixieme classe, Linnæus & Ludwicg dans leur dixieme. Elle contient, suivant l'analyse chymique, beaucoup d'huile & de sel essentiel.

L'expérience a confirmé que la décoction de la racine de cette plante est apéritive, de même que son infusion dans du vin blanc. Fuschius assure qu'elle est emmenagogue, & qu'elle est même anti-asthmatique. Ray recommande, comme un bon diurétique, le sel fixe tiré de ses cendres par la calcination.

La racine de saxifrage blanche est employée, par la pharmacopée de Paris, dans son eau générale, & toute la plante dans son syrop de guimauve.

DISSERTATION XXXIX.

Du Persil.

LE perſil eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de deux ou trois pieds ; elles ſont rondes, creuſes, nouées, noirâtres. Ses feuilles ſont vertes, luiſantes, découpées profondément, d'un goût & d'une odeur agréables, attachées les unes à la racine par de longues queues, les autres le long des tiges & des rameaux. Il naît en ſes ſommités des ombelles de fleurs blanches, compoſées chacune de cinq pétales inégaux, diſpoſés en fleurs de lys, articulés à un petit bouton qui ſe change, dans la ſuite, en deux ſemences grêles, canellées, jointes enſemble, de couleur griſe & d'un goût âcre. Sa racine eſt longue d'un pied, groſſe comme le doigt, & d'un goût aſſez agréable Cette plante fleurit en mai & juin : elle a tant de reſſemblance avec la

cigue, que pluſieurs s'y ſont malheureuſement trompés, en prenant la cigue pour le perſil.

Elle ſe nomme, chez les Botaniſtes, *petroſelinum vulgare ſeu ſativum*, *Lon. Petroſelinum vulgare*, *Park. Petroſelinum Brunsf. Trag. Apium hortenſe ſeu petroſelinum vulgo. Pin. 153. Tour. 305. Apium hortenſe multis, quod petroſelinum vulgo palato gratum, planum, J. B. 3. p. 2. 97. Apium ſativum vulgare ſive petroſelinum. Col. Selinon ſive apium hortenſe, ad. Lob. Common parſley. Angl. Petroſelina, prezzemolo. Ital. Peterſilien. Germ.*

Le mot, *petroſelinum*, tire ſon étymologie de πέτρα, *petra*, & σέλινον, *apium*, parce que le perſil eſt une eſpece d'apium ou d'ache, qu'on dit être capable de briſer les pierres du rein.

Cette plante ſe cultive dans les jardins, on ſeme ſa graine au mois de mars ou d'avril, ſoit en bordure autour des quarrés, ſoit en planches par rayons de deux pouces de profondeur, & on en

fait cinq rangs dans chaque planche de cinq pieds ; le perſil leve au bout de trois ſemaines, on le ſarcle, on le mouille, on le ſerfouille juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort : il ſe plaît en toutes ſortes de terre, même ſans fumier, pourvu qu'elle ſoit meuble. Quand on veut faire uſage de la racine, il faut éclaircir le plant dès ſa jeuneſſe, afin qu'elle puiſſe groſſir ; on l'arrache avant la gelée pour la tranſporter dans la ſerre. Il faut couper au mois de ſeptembre le perſil à fleur de terre, afin qu'il repouſſe de nouvelles feuilles pendant l'automne : ſes feuilles ſont plus tendres & plus vertes pour l'hyver ſuivant ; mais elles ſont plus ſuſceptibles de la gelée : auſſi, dans ce cas, on les couvre de grande litiere, &, ſi on n'en a point, on laiſſe les anciennes feuilles, elles ſervent d'abri au cœur & le conſervent.

On replante auſſi du perſil ſur couche pour l'hyver : on en met huit ou dix pieds ſous chaque cloche, après en

avoir raccourci les racines & coupé la fane jusqu'au cœur, il reprend facilement & pousse bientôt de nouvelles feuilles : on donne de l'air au plant, autant que le tems le permet, ou du moins on découvre le cul des cloches pendant quelques heures ; trois semaines après les feuilles sont bonnes à couper, & elles se succédent les unes aux autres tant qu'on a soin d'entretenir la chaleur de la couche. Dès la fin de février le persil de pleine terre commence à pousser, & ne demande pas qu'on le force.

Le persil ne monte point la premiere année : plus on coupe ses feuilles, plus il en repousse ; mais la seconde année sa tige s'éleve, à moins qu'on ne la coupe au mois de mai, pour-lors le pied repousse des drageons qui durent encore une année, & par conséquent il ne donne de la graine que l'année suivante ; mais si on ne le coupe point, son montant s'éleve en mai, il fleurit en juin & sa graine est mûre en août. On coupe,

lors de la maturité de la graine, les tiges par le pied, & on les laiſſe quelques jours expoſés au ſoleil, étendus ſur une toile, on les ſecoue enſuite, on vanne la ſemence & on l'enferme; elle ſe conſerve bonne quatre ou cinq ans.

Le perſil fait partie de la ſeptieme claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus & de la douzieme de Ludwicg. Il contient beaucoup de ſel âcre & une médiocre quantité d'huile exaltée; ce ſel eſt ſi âcre & ſi corrodant, que quand on rince un verre dans de l'eau où on a lavé du perſil, & où il reſte quelques parties de feuilles, pour peu qu'on appuie ſur le verre, il ſe briſe en morceaux.

Cette plante eſt d'un grand uſage dans la cuiſine pour relever le goût des viandes, du poiſſon, des œufs & de la plûpart des légumes. Sa racine ſert dans pluſieurs ragoûts, & donne un fort bon goût à la ſoupe.

La ſemence de perſil eſt une des ſe-

mences chaudes majeures ; elle eſt très-bonne, cuite avec la graine d'anis & de fenouil dans du bouillon, contre les tranchées des femmes en couche ; on vante auſſi cette ſemence intérieurement dans la néphrétique, & extérieurement pour faire mourir les poux. Sa racine eſt au nombre des cinq grandes racines apérives ; ſa décoction eſt un bon ſudorifique ; ſes feuilles ſont diurétiques. Le perſil ne convient pas à tous les tempéramens, il eſt contraire aux épileptiques, il rend les accès plus fréquens. L'on a auſſi obſervé que, par ſon huile aromatique & exaltée, il enflamme le ſang & cauſe des maux de tête, ſur-tout aux bilieux.

Un cataplaſme fait avec la feuille hachée de perſil, fricaſſée ſur le feu avec de la mie de pain & un peu d'eau, eſt très-recommandé pour guérir les dartres & réſoudre les duretés des mamelles. On applique de ſes feuilles amorties ſur le ſein des femmes pour faire paſſer le lait ; mais lorſqu'une femme en a fait uſage,

il lui eſt impoſſible de pouvoir allaiter à la ſuite ſes enfans. On dit que ceux qui ont l'haleine puante, s'en garantiſſent en mangeant du perſil; on pile auſſi la feuille de perſil, & on la mêle avec de l'eau-de-vie, pour guérir les bleſſures & les contuſions. Je me ſuis ſervi pluſieurs fois, dans la retention d'urine, & toujours avec ſuccès, de la ſemence de perſil, de celle de chardon-benit & de geneſt, de chacune un gros, pulvériſée & délayée dans un verre de vin blanc, que je preſcrivois au malade.

La décoction de racine de perſil s'emploie, avec ſuccès, dans la rougeole & la petite vérole, pour en faciliter l'éruption. Les Bretons & les Angevins prétendent guérir toutes les petites véroles avec du lait & du perſil; cela eſt-il toujours ſûr? Nous allons rapporter à ce ſujet une obſervation de M. Boyer, elle eſt extraite de la quarante-quatrieme feuille de la gazette ſalutaire de l'année 1761.

Digitized by Google

Je fus appellé, dit M. Boyer, le vendredi 19 janvier 1758 au Collége de Louis le Grand, pour y voir le fils de M. Pellot, Conſeiller au Parlement. Ce jeune homme, âgé d'environ dix ſept ans, étoit d'une conſtitution ſi délicate, qu'on craignoit pour lui une diſpoſition à la phthiſie pulmonaire; madame ſa mere étant morte de cette maladie. Ceux qui préſidoient à ſon éducation & à ſes études, redoublerent de crainte, lorſqu'ils le virent attaqué d'un rhume opiniâtre, qui dégénéra bientôt en catarre ſuffoquant. Tel étoit l'état de ce jeune homme quand je fus appellé; ce ne fut même qu'après pluſieurs ſaignées qu'on put le remuer, pour le tranſporter chez le Sr. Desjardins, Chirurgien du Collége. Au moyen de deux ſaignées qui lui furent faites avant le tranſport, la reſpiration devint plus facile, de même que l'expectoration; un point de côté très-vif ſe fit ſentir ſous la mamelle droite, des crachats devinrent ſanglans, & la fievre

étoit extrémement aigue : un cas auſſi grave me fit demander M. du Moulin en conſultation. Le malade fut ſaigné juſqu'à huit fois, fit uſage de tous les remedes adouciſſans qu'on donne en pareil cas, & fut purgé pluſieurs fois. il parut hors d'affaire le vingt-deuxieme jour de ſa maladie ; il lui fut permis de manger du potage, & deux jours après, le mieux continuant, on augmenta ſa nourriture d'un œuf. Madame Maigret, ſa grand-mere, lui envoya quelques coffrets de pâtes de pommes d'Auvergne, parmi leſquels il s'en trouva deux d'abricots, qu'il mangea dans cette même journée. M. ſon pere, qui fut le voir le ſoir, le trouva avec une fievre très-violente ; il me fit avertir le lendemain matin, je me trouvai ſur la fin de l'accès, qui ſe termina par une ſueur conſidérable, j'ordonnai pour-lors une purgation. Je vis le malade le ſoir, je le trouvai à merveille ; j'apperçus ſur ſon front quelques boutons fort avan-

cés, fort gros, & clairs comme dans la petite vérole volante. J'en apperçus pluſieurs le lendemain matin ſur tout le corps; mais le ſoir je fus extrémement ſurpris de trouver une petite vérole des plus confluentes & des plus cohérentes, & univerſelle. L'éruption finie, la fievre ceſſa preſque totalement; pour-lors, en attendant le conſeil de M. du Moulin, que j'avois demandé, comme j'avois tout à craindre de l'acrimonie du ſang de ce jeune homme, né d'une mere pulmonique, & à qui il reſtoit, de ſa premiere maladie, une toux ſeche, pour laquelle le projet avoit été de lui faire prendre du lait; je m'imaginai que s'il étoit un cas favorable pour le remede ſi vanté du lait & du perſil, c'étoit celui où ſe trouvoit M. Pellot. Je ne le fis alimenter, au lieu de bouillon & de tiſane, que de lait coupé par tiers d'une décoction de racine de perſil, pendant plus de cinquante jours que durerent la ſuppuration & l'exſiccation : le tout avoit formé une croute

de l'épaiſſeur de quatre lignes, qui ne tomba qu'à ce terme. On avoit eu tout lieu de déſeſpérer des yeux du malade, par une ſuppuration abondante, qui ſe fit pendant ce tems-là du côté du grand canthus, à droite & à gauche; mais on fut agréablement ſurpris quand, au bout de ce tems, on vit à découvert les yeux très-ſains & très-beaux. Il faut obſerver que le malade, pendant tout ce tems de cinquante jours, fut dans un aſſoupiſſement léthargique, & qu'il ne différoit d'un mort que par le pouls & la reſpiration; ce n'etoit même que par cueillerées qu'on pouvoit lui faire prendre ſa boiſſon, à meſure que l'on entendoit le mouvement de ſa déglutition. Toutes les croutes tombées, & le malade rendu à lui, purgé & remis au bouillon, & petit à petit aux nourritures ordinaires, il lui ſurvint pluſieurs clous & abſcès, un entr'autres au-deſſus de l'anus, qui perçoit l'uretre, & qui exigea un panſement de près de deux mois.

On assure que le persil broyé & appliqué sur une piquure d'abeille, appaise incontinent la douleur & empêche l'enflure.

Prenez du suc de persil demi-once, lait de femme une once, cumin en poudre un scrupule ; mêlez & prescrivez cette boisson aux enfans attaqués de toux ou de coqueluche.

On fait, avec toute la plante de persil, des eaux distillées, une essence, un extrait & des sels. La graine de persil entre dans le syrop des cinq racines apéritives du dispensaire de Paris ; ses semences dans le syrop d'armoise composé, dans le *phylonium romanum*, dans la bénédicte laxative du même dispensaire, & dans l'électuaire des bayes de laurier de la pharmacopée de Londres.

DISSERTATION XL.

Du Persil de montagnes.

LE persil de montagnes est une plante qui croît dans les lieux élevés & sablonneux, on en trouve à une demi-lieue de Nancy. Ses racines sont attachées plusieurs ensemble à une tête chevelue, elles sont longues, grosses comme le petit doigt, traçantes, noires en dehors, blanches en dedans, empreintes d'un suc mucilagineux, d'un goût résineux ; mais aromatique & agréable, approchant de celui du panais. Ses tiges sont ferulacées, hautes de quatre ou cinq pieds, canellées & divisées en aîles. Ses feuilles sortent les unes de sa racine, les autres de ses tiges ; elles sont grandes, amples, semblables à celles du persil de Macédoine ; mais plus fermes, bleuâtres & d'un goût plus doux que la racine. Ses fleurs naissent sur de grands parasols aux sommets des tiges & des branches, elles sont

ſont petites, blanches, compoſées chacune de cinq petales diſpoſées en roſe ; à ces fleurs ſuccédent des ſemences jointes deux à deux, larges, ovales, applaties, rayées ſur le dos, bordées d'une membrane & de couleur rougeâtre.

Elle ſe nomme, *oreoſelinum ſive apium montanum offic. Daucus montanus, apii folio major, Pin. 150. Libanotis altera quorumdam, aliis dicta cervaria nigra. J. B. 3. 165. Rau hiſt. 413. Oreoſelinum apii folio majus. Tour. 318. Libanotidis alterum genus. Dod. Libanotis Theophraſti nigra. Ger. Tab.*

Oreoſelinum, tire ſon étymologie des mots grecs, ὄρος, *mons*, & σελίνον, *apium*, comme ſi on diſoit, perſil de montagnes.

On trouve encore en Lorraine une autre eſpece de perſil de montagnes, elle croît aux lieux pierreux, ſur les montagnes du côté de Marinville. Sa racine eſt très-groſſe, molle, chevelue, blanche & vivace, d'un goût âcre & déſagréable, empreinte d'un ſuc laiteux &

viſqueux. Sa tige eſt haute de deux pieds, canellée, nouée, rougeâtres & rameuſes; ſes feuilles ſont couchées à terre, ſemblables à celles du perſil des jardins; mais plus noirâtres & plus fermes. Ses fleurs, qui paroiſſent en juillet & août, ſont grandes, en forme de paraſol; elles laiſſent après elles des ſemences arrondies, très-âcres.

On la nomme *oreoſelinum apii folio minus. Tour 318. Oreoſelinum ad. Lob. Cluſ. hiſt. 195. Oreoſelinum primum. Tab. Apium montanum, Caſt. Lugd. 702. Schulvenckf. Apium montanum nigrum. J. B. 3. p. 2. 104. Selinum foliis ovatis acutis acutè ſerratis & inciſis. Linn. hort. Cliff. 92.*

Cette plante fleurit en juin & juillet, & fait partie de la ſeptieme claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus & de la douzieme de Ludwicg. Elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile. Sa ſemence a un goût âcre & aromatique; elle eſt diurétique & excellente pour provoquer les menſtrues. Sa racine eſt ſalivaire, & propre pour la gravelle.

DISSERTATION XLI.

Du Petit-houx.

Le petit-houx, houx frelon, ou houx fragon, eſt un arbriſſeau dont la racine eſt ligneuſe, garnie de fibres, de couleur blanche, d'un goût âcre & un peu amer; il ſort de cette racine, au printems, des pédicules ou rejettons tendres, verds, qui deviennent rameux dans la ſuite & s'élevent à la hauteur d'environ deux pieds, accompagnés de feuilles liſſes, vertes, faites comme celles du buis; mais plus fermes, nerveuſes, pointues & diſpoſées alternativement. Ses fleurs ſont ou mâles, ou femelles, & même quelquefois hermaphrodites. Les fleurs mâles ſont compoſées d'un calice diviſé en ſix juſqu'à ſa baſe; on apperçoit dans l'intérieur, ſuivant M. Tournefort, un pétale en forme de grelot; &, ſuivant Linnæus, cette partie n'eſt point un pétale,

mais un *nectarium* : en effet les ſommets des étamines, qui ſont au nombre de trois, lui ſont immédiatement attachés. Les fleurs femelles ſont entiérement ſemblables aux fleurs mâles, ſi ce n'eſt qu'on n'apperçoit point d'étamines ; mais il y a dans l'axe du grelot un pyſtile formé d'un embryon ovale, ſurmonté d'un ſtyle, qui ſe termine quelquefois par un ſtigmate & quelquefois par trois. L'embryon devient une baye charnue qui eſt diviſée en trois loges, & qui devroit naturellement contenir autant de noyaux ; mais communément on en trouve un ou deux avortés. Aux fleurs hermaphrodites, les échancrures du calice forment une eſpece de globe, le calice ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit.

Il ſe nomme *Bruſcus, offic. Ruſcus. Pin. 470. J. B. 1. 579. Ruſcus myrtifolius aculeatus. Tour. 79. Myrtacantha, murina ſpina ſive myrtus ſylveſtris. Lob. icon. 637. Ruſcus foliis ſupine floriferis nudis mas & fœmina. Linn. hort. Clif. 465.*

Son nom de *myrtacantha*, tire l'étymologie des mots grecs, *μυρσος, myrthus,* & *ακανθος, ſpina;* comme ſi l'on diſoit, myrthe épineux, parce que ſes feuilles ſont pointues & ſemblables à celles du myrthe.

Cet arbriſſeau croît dans les bois, aux lieux rudes, pierreux & incultes, ſurtout dans les pays chauds; on en trouve dans les bois du Barrois, près de Morgnéville. On l'éleve de ſemence, on peut auſſi le multiplier de drageons; mais il a de la peine de réuſſir, lorſqu'on le replante Le vrai tems pour le tranſplanter eſt le mois de mars.

Tournefort l'a rangé dans ſa premiere claſſe, Linnæus dans ſa vingt-deuxieme, & Ludwicg dans ſa dix-ſeptieme. Il donne, par l'analyſe chymique, beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel; toutes ſes parties ſont en uſage en médecine. Sa racine eſt une des cinq racines apéritives majeures, qui ſont celles d'ache, d'aſperge, de fenouil, de caprier & de petit-houx;

on s'en ſert communément à la doſe d'une demi-once dans les tiſanes, apozemes & bouillons apéritifs. J. Bauhin a guérit, par la décoction de ces racines, des hydropiques déſeſpérés. Riviere rapporte une obſervation pareille. Pour les tumeurs ſcrophuleuſes on fait boire, pendant pluſieurs jours, un demi ſeptier de vin blanc, dans lequel on fait infuſer un gros du poudre de racines de petit-houx, avec autant de celles de grande ſcrophulaire & de filipendule. On vante beaucoup cette racine dans la jauniſſe, les pâles couleurs, la gravelle & la néphrétique.

Boerrhave recommande comme un excellent remede contre la néphrétique & l'hydropiſie, la décoction des feuilles de petit-houx dans du vin blanc, priſe à la doſe d'un verre le matin à jeun, & continuée pendant quelque tems. La conſerve des bayes ſe preſcrit tous les matins, depuis une demi-once juſqu'à une once, dans l'ardeur d'urine & la gonorrhée.

Prenez des racines de petit-houx & d'aſperge, de chacune une once, des feuilles de chicorée, de pimprenelle & de céterach, de chacune demi-poignée; faites-les cuire avec une poule ou un morceau de mouton, pour un bouillon à prendre le matin, pendant quinze jours, contre les obſtructions des viſceres.

La racine de petit-houx entre dans le ſyrop des cinq racines apéritives, & les ſemences dans la bénédicte laxative de la pharmacopée de Paris. Les jeunes pouſſes de houx frelon ſe mangent en bien des pays comme des aſperges. On fait des houſſoirs avec les branches de cet arbuſte. Les habitans des campagnes ſe ſervent de ces mêmes branches, lorſqu'elles ſont chargées de leurs bayes, pour en décorer leur égliſe; on en peut faire auſſi des balais. Autrefois les payſans couvroient, avec le petit-houx, les viandes & les autres choſes qu'ils vouloient défendre contre les rats & les ſouris; car ces animaux deſtructeurs ne pou-

voient y pénétrer qu'en ſe piquant bien fort.

Comme cet arbriſſeau conſerve ſes feuilles pendant l'hyver, & que ſes fruits rouges ſont aſſez jolis, on peut en mettre dans les boſquets de cette ſaiſon, & en planter dans les remiſes.

DISSERTATION XLII.

Du Pied d'oiseau.

LE pied d'oiſeau eſt une plante dont la racine eſt petite, blanche, ſimple, fibreuſe, chevelue, accompagnée de tubercules. Elle pouſſe pluſieurs petites tiges menues, foibles, rameuſes, preſque couchées à terre, longues d'un demi-pied, rondes, velues. Ses feuilles ſont plus petites que celles de la lentille, oppoſées l'une à l'autre le long d'une côte, qui ſe terminent par une impaire. Ses fleurs ſont légumineuſes, rougeâtres, petites; leur calice eſt un cornet dentelé. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccéde autant de ſiliques applaties, courbées en faucille, compoſées chacune de cinq, ſix ou ſept pieces attachées bout à bout, terminées par une ſorte de petit ongle pointu. Ces ſiliques, ou

gouſſes naiſſent deux ou trois enſemble, diſpoſées comme les griffes d'un oiſeau, d'où la plante a pris ſon nom.

On la nomme, *ornithopodium ſeu pes avis, offic. Ornithopodium majus. Pin. 350. Tour. 400. Ornithopodium tuberoſum Dalechampii Lugd. hiſt. Ornithopus foliis pinnatis, leguminibus ſubarcuatis. Linn. ſpec. plant. 1049.*

Cette plante croît dans les lieux ſecs & arides, elle fleurit en juin. Ray obſerve que les Botaniſtes ſemblent avoir fait trois plantes d'une ſeule, en parlant du pied d'oiſeau. Tournefort l'a placé dans ſa dixieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-ſeptieme & Ludwieg dans ſa neuvieme.

Le pied d'oiſeau contient, ſuivant l'analyſe chymique, beaucoup de ſel & d'huile; il eſt diurétique, propre pour pouſſer la gravelle hors des reins & de la veſſie; on s'en ſert auſſi pour les hernies, pris intérieurement ou appliqué extérieurement.

DISSERTATION XLIII.

Du Pissenlit.

LE piſſenlit eſt une plante dont la racine eſt laiteuſe, de la groſſeur du petit doigt. Ses feuilles ſon oblongues, médiocrement larges, découpées comme celles de la chicorée ſauvage, & couchées ſur terre; il s'éleve d'entr'elles des pédicules longs d'une palme, ronds, nuds, fiſtuleux, tendres, un peu velus, rougeâtres, quoiqu'empreints d'un ſuc laiteux, ſoutenant en leur ſommet une belle fleur, compoſée de demi-fleurons jaunâtres, d'une odeur aſſez agréable. A cette fleur ſuccédent des graines rougeâtres, garnies d'aigrettes & diſpoſées en rond; ces ſemences tombent dans leur maturité, & ſont emportées par le vent. On appelle tête de Moine la couche chauve qui reſte après la chute de la fleur; cette fleur dure depuis le mois de mars juſqu'en été.

On nomme le piſſenlit, en termes de botanique, *dens leonis latiore folio. Pin. 126. Tour. 468. Dens leonis vulgaris. Park. Dens leonis, Brunsf. Dod. 625. Dens leonis vulgi, ad. Lob. Hedipnois ſive dens leonis Fuſch. & B. 2. 1035. Hedypnois Dalechampii. Lugd. Taraxacon minus Lon. Corona & caput Monachi. Tab. Ger. Hieracium majus. Trag. Hieracium minus, Geſ. hort. Hieracium parvum. Cord. in Dioſ. Chondrilla galeni, Ang. Aphaca ex olerum genere Theoph. Aphace, Cæſalp. Leontodon calice inferne reflexo, foliis runcinatis denticulatis lævibus. Linn. ſpec. plant. 1122.*

On appelle cette plante dent de lion, parce que ſes feuilles repréſentent, dans leur découpure, la machoire d'un lion garnie de ſes dents. Elle eſt pérennelle, & croît d'elle-même dans les prés, aux lieux gras & humides.

On diſtingue encore en Lorraine de deux autres eſpeces de dent de lion : la premiere ſe nomme, *dens leonis anguſtiore folio. Pin. 126. Tour. 468.*

la ſeconde, *dens leonis tenuiſſimo folio. Prodr. 62. Tour. 468.* Toutes ces eſpeces entrent dans la douzieme claſſe de Tournefort, dans la dix-neuvieme de Linnæus & dans la quatrieme de Ludwieg.

Les feuilles de cette plante ſont fort ameres & rougiſſent peu le papier bleu; les racines le rougiſſent beaucoup plus: elles ſont ameres, ſtiptiques, déterſives. Le ſel de cette plante approche beaucoup de celui que Muller a appellé *terra foliata tartari*; mais, dans la dent de lion, ce ſel a beaucoup plus d'acide dans les racines que dans les feuilles, & il eſt uni dans toutes ſes parties avec beaucoup d'huile & de terre; ainſi cette plante eſt apéritive, diurétique, vulnéraire & fébrifuge; elle a même été appellée piſſenlit, à cauſe de ſa grande vertu pour pouſſer les urines. Tragus dit que l'eau de cette plante eſt très-bonne dans les inflammations intérieures. Barbette en conſeille le ſuc, il purifie le ſang par les urines; ce ſuc s'emploie, avec ſuccès, dans la colique

néphrétique & dans la retention d'urine. Ettmuller le preſcrivoit dans les maladies chroniques provenues des obſtructions du foie & du méſentere, dans les fievres intermittentes & dans les fievres putrides & invétérées. Thomas Fuller recommande ce même ſuc dans les maladies de la peau; on ſe ſert de ſes racines dans les tiſanes & les apozemes apéritifs. La décoction de toute la plante convient à ceux qui ont la jauniſſe.

Pour appaiſer la toux violente & guérir le rhumatiſme, on fait boire le ſoir & le matin une écuelle de lait de vache, mêlée avec autant de décoction de piſſenlit, à laquelle on ajoute un peu de ſucre candi. Matthiole ordonne le piſſenlit bouilli avec des lentilles dans la dyſſenterie. Parkinſon recommande la décoction des racines & des feuilles de cette plante, dans du vin ou du bouillon, pour la cachéxie, la phthiſie & les fievres intermittentes. M. Garidel l'a expérimenté avec ſuccès dans les malades d'un tempérament ſec &

bilieux, où le quinquina n'avoit fait que ſuſpendre légérement les accès, & où la fievre dégénéroit en fievre lente & habituelle. On conſeille le ſuc laiteux du piſſenlit pour les maladies des yeux, on y en verſe quelques gouttes délayées dans de l'eau de fenouil. Le ſuc de cette même plante eſt un grand déterſif, on s'en ſert avec ſuccès pour les ulceres des mamelles, ceux des jambes, & des parties de la génération; on le ſubſtitue au ſuc de nicotiane. M. Sirejean, Médecin à Nancy, preſcrivoit anciennement beaucoup de ſuc de piſſenlit. M. Harman, auſſi Médecin de la même ville, ordonne encore actuellement beaucoup de piſſenlit dans les bouillons qu'il preſcrit au printems, lorſqu'il s'agit de purifier la maſſe du ſang. Tout le monde ſait qu'on mange en ſalade les jeunes feuilles du piſſenlit, après les avoir laiſſé tremper quelques tems dans de l'eau pour en adoucir l'amertume.

DISSERTATION XLIV.

Du Poireau.

LE poireau eſt une plante dont la tige s'éleve à la hauteur de deux pieds ; elle eſt ronde, ferme, ſolide, groſſe comme le pouce, garnie vers le bas de feuilles vertes, pliées en gouttiere, aſſez épaiſſes, larges d'un travers de doigt, ſur un pied de longueur, embraſſant la tige par leur baſe. Cette plante porte en ſon ſommet un gros bouquet de petites fleurs blanches, tirant ſur le purpurin, compoſées chacune de ſix pétales diſpoſés en lys. A ces fleurs ſuccédent des fruits triangulaires, noirs, diviſés intérieurement en trois loges remplies de ſemences oblongues. Le poireau a une légere odeur d'oignon, il eſt biſannuel, & ne fleurit que la ſeconde année au mois de juillet, ſa graine eſt mûre en août, & peut ſe conſerver trois ans.

On

On nomme cette plante, en botanique, *porrum commune Matth. Porrum vulgare, Lob. Porrum capitatum Fuſch. Tur. Porrum commune capitatum. Pin. 72. Tour. 382. Porrum capitatum vulgare, Camer. Porrum. Pempt. 648. J. B. 2. 551. Park. Raii hiſt. Allium caule planifolio umbellifero, umbella globoſa ſtaminibus tricuſpidatis, petalis carina ſcabris. Linn. ſpec. plant. 423.*

On la cultive dans les jardins de la Lorraine, de même que la ſuivante, qui s'appelle, *porrum ſativum latifolium. Pin. 72. Tour 382.* Sa culture eſt fort aiſée; on ſeme ſa graine au mois de mars dans une terre meuble & bien préparée : on la herſe, après l'avoir ſemée, & on la charge de terreau; on la patine enſuite, après quoi on l'arroſe pour aider la ſemence à lever, ce qu'on continue tant qu'il eſt beſoin.

On ſarcle exactement le plant & on le replante dans les premiers jours de juin : on en fait des rangs de ſix pouces l'un

de l'autre, & on les eſpace de quatre ; avant que de les arracher pour les planter, on mouille la planche où ils ſont, on coupe enſuite la moitié de la fane & toute la racine, le plus près qu'on peut du talon ; on les plante auſſi au plantoir à ſix pouces de profondeur, ſans preſſer la terre avec le pied, après quoi on arroſe amplement ; ce qu'on continue tous les deux jours, car c'eſt une des plantes qui demande le plus d'eau, ils reprennent bientôt, & ſi facilement, que trois jours après on allonge leurs feuilles ; quelque tems après on les ſerfouille, & on rogne leurs feuilles deux ou trois fois pendant l'été ; c'eſt la vraie façon de faire groſſir la plante. Dès le mois de juillet les poireaux peuvent être en état d'être mangés, quoiqu'ils profitent en terre juſqu'à la Touſſaints ; aux approches de Noel on les arrache & ou les enterre dans la ſerre, pour pouvoir s'en ſervir dans le beſoin : on en replante au printems pour de la ſemence ; quand elle eſt mûre, les coques

commencent à s'ouvrir, on les met ſur un drap pour achever de mûrir, on froiſſe enſuite la ſemence entre les mains, on la vanne & on l'enferme. Cette plante uſe extrémement la terre; ainſi il faut la recharger de fumier, ſi on veut qu'elle produiſe d'autres légumes.

Le poireau eſt ſujet en certaines années à être mangé par un petit ver blanc, qui s'engendre dans le cœur, à quoi on ne ſauroit remédier; le ver de hanneton en détruit auſſi quelquefois, il faut en faire la recherche, & avoir ſoin de remplacer les pieds qui manquent.

Tournefert a rangé le poireau dans ſa neuvieme claſſe, Linnæus dans ſa ſixieme & Ludwicg dans ſa treizieme. Le nom, *porrum*, tire ſon étymologie du grec, πράσον, ἀ πράω, *accendo*, j'enflamme, comme ſi l'on diſoit, plante qui excite beaucoup de chaleur dans le corps.

Le poireau contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel volatil, il eſt apéritif,

réſolutif & béchique; on l'emploie ſurtout dans les ſoupes, c'eſt une des plantes dont on ſe ſert le plus communément, on en mêle auſſi dans les purées de pois; on n'en fait point d'apprêt particulier, parce qu'il eſt trop venteux.

On le preſcrit comme un remede ſouverain dans la pleuréſie: on fait cuire ſous la cendre, dans une feuille de choux, une ou deux poignées de poireaux blancs, on les applique ſur le côté; ou bien on le fricaſſe avec du vinaigre.

Depuis quelque tems on ſe ſert à Nancy, avec ſuccès, pour l'extinction de voix & le rhume, de bouillons faits avec le mou de veau, les navets, les carottes & le poireau, à la colature deſquels on ajoute du ſucre candi.

On fait auſſi avec les poireaux un ſyrop très-bons pour les pulmoniques; la ſemence ſe preſcrit pour les mêmes maladies, à la doſe d'un gros, pilée & concaſſée dans un verre de vin. Ses feuilles, cuites & appliquées ſur les hémorrhoi-

des enflées, les détendent & emportent l'inflammation. On prétend que le poireau, outre ſa vertu diurétique, provoque les régles, l'humeur ſéminale & même la fécondité. Hypocrate s'en ſervoit dans toutes les maladies des femmes; &, depuis ce ſavant Médecin, on l'a toujours ordonné dans les bouillons des femmes en couche. On dit qu'une poignée de graines de poireau, miſe dans un tonneau de vin, l'empêche d'aigrir, & corrige l'aigreur, quand il y en a.

Macer parle ainſi des vertus du poireau:

Reddit fœcundas manſum perſæpe puellas,
Manentemque poteſt natis retinere cruorem
Ungas ſi nares intus medicamine tali.

Prenez deux onces de ſuc de poireau, demi-once de miel; faites une injection dans l'oreille attaquée de bourdonnement.

Prenez deux poignées de poireaux coupés menu, faites-les bouillir dans une pareille quantité d'eau & de vinaigre, pour un cataplaſme contre la ſquinancie.

DISSERTATION XLV.

Du Pois chiche.

LE pois chiche eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges velues, dures & rameuſes. Ses feuilles ſont petites, velues, dentelées en leurs bords, rangées par paire ſur une côte. Ses fleurs ſont légumineuſes, blanches ou d'un goût rouge qui tire ſur le purpurin ; lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccéde des gouſſes courtes, qui reſſemblent à des veſſies & qui contiennent quelques pois gros comme les pois communs, ayant en quelque maniere la forme de la tête du belier ; la couleur de ces pois eſt blanche, ou rouge, ou noire. Ils fleuriſſent au commencement de l'été, & ſe nomme, *cicer ſativum flore candido. Tour. 389. Cicer ſativum flore ex purpura rubente, ſemine rubro. Pin. 347. Cicer ſativum arietinum. ad. Lob. Cicer foliolis ſerratis. Linn. ſpec. plant. 1040.*

Cicer, tire ſon étymologie du grec, χίχυς, *robur*, force; parce qu'il brûle la terre où on le ſeme. On cultive le pois chiche dans les jardins du pays. Outre celui des jardins, on en trouve encore en Lorraine de deux eſpeces: l'une, nommée *cicer ſylveſtre latifolium triphyllon. Pin. 347.* Et l'autre, *cicer ſylveſtre foliis oblongis hiſpidis majus. Pin. 347.*

Sa culture eſt facile, on le ſeme en mars ou en avril par touffe comme les haricots, écarté de dix-huit pouces l'un de l'autre, & on en met cinq ou ſix grains enſemble; on le ſerfouille exactement dans ſa jeuneſſe, il ne demande pas d'autre façon. Il fait partie de la dixieme claſſe de Tournefort, de la dix-ſeptieme de Linnæus & de la neuvieme de Ludwicg.

Les pois chiches donnent, par l'analyſe chymique, outre un phlegme acide, ſalé & un peu auſtere, beaucoup d'huile & une aſſez grande quantité de ſel volatil urineux. Les anciens s'en ſervoient

comme aliment ; mais comme ils ſont extrémement venteux & difficiles à digérer, on les a banni du nombre des alimens. Pluſieurs Auteurs prétendent qu'ils ſont propres pour la pierre, la gravelle & la colique néphrétique ; mais l'on a reconnu par l'expérience, que leur décoction cauſoit de grandes douleurs à ceux qui en étoient attaqués : il eſt vrai qu'ils ſont déterſifs, apéritifs, & c'eſt par-là que la pierre, ſe trouvant dénuée de l'humeur glaireuſe dont elle étoit revêtue, fait pour-lors de rudes impreſſions à la membrane nerveuſe de la veſſie, fait refluer les eſprits vers le cerveau & cauſe le ſentiment de douleur. Je ne parle ici qu'après le Docteur Marquet ; je ne conſeille donc pas, continue le même Auteur, de s'en ſervir dans cette occaſion.

La farine du pois chiche, employée en cataplaſme, eſt propre pour réſoudre les tumeurs des mamelles & des teſticules. On emploie ces pois dans le ſyrop de guimauve de Fernel.

Dans les pays chauds on ſe ſert des fruits de cette plante en guiſe de caffé, ſon goût en approche un peu ; mais il eſt plus amer, & demande pour cela plus de ſucre : quand il eſt mêlé par égale portion, on a quelque peine de s'en appercevoir.

DISSERTATION XLVI.

Du Raifort.

LE raifort, qu'on appelle improprement rave, eſt une plante dont la racine eſt longue, ſimple, ordinairement groſſe comme le doigt, rouge vers le haut & blanche en bas, d'un goût âcre, piquant, mais agréable. Ses tiges ſont rondes, vertes, rameuſes, cendrées, rougeâtres en quelques endroits, hautes d'environ trois pieds. Ses feuilles naiſſent les unes de la racine, les autres le long des tiges & des rameaux; elles ſont vertes, oblongues, dentelées & laciniées inégalement en leurs bords. Il naît, aux ſommets des rameaux, des fleurs compoſées chacune de quatre pétales purpurins ou blancs, diſpoſés en croix, ſoutenus par un calice diviſé auſſi en quatre parties; elles contiennent en leur milieu pluſieurs étamines jaunes & un pyſtile, qui ſe change

en un fruit ou ſilique oblongue, pointue, groſſe comme le petit doigt, renfermant deux rangées de ſemences rondes, rouſſes, d'un goût âcre.

Cette plante fleurit en juin & juillet, on la nomme : *raphanus minor oblongus. Pin. 96. Tour. 229. Raphanus ſativus, Fuſch. Lugd. Raphanus prælongus, Geſ. hort. Raphanus longus. Matth. Trag. Raphanus ῥάφανος παρὰ το ῥάδιως παίνεσθαι, quod ſtatim à ſatione oriatur. Raphanus minor purpureus ad. Lob. Lugd. Radicula ſativa minor. Pempt. 676. Radix vulgo quibuſdam radicula Cæſ. Raphanus ſiliquis teretibus toroſis bilocularibus. Linn. ſpec. plant. 935.*

On cultive cette plante dans les jardins de la Lorraine, auſſi bien que la ſuivante, qui n'eſt qu'une variété : *raphanus major orbicularis vel rotundus. Pin. 96. Tour. 229.* Il ne faut pas confondre ces deux variétés avec la rave, dont nous avons parlé dans la vingt deuxieme diſſertation de notre volume. Celle dont il

a été pour-lors queſtion, tient plus de la nature du navet que du raifort; on la connoît même vulgairement ſous le nom de navet ou rave du Limouſin.

La rave dont nous parlons actuellement, pour qu'elle ſoit bonne, doit être tendre, douce & caſſante, unie, droite & bien rouge. Pour l'avoir de bonne heure, on la ſeme ſur couche; les couches ſe préparent dès la Touſſaint, on leur donne ſeulement deux pieds de hauteur de fumier, & huit ou neuf pouces de terreau. Quand la chaleur de ces couches eſt un peu perdue, enſorte qu'elle ne ſoit que tiéde, on met des cloches deſſus pour marquer leur place ſur le terreau; enſuite on fait des trous avec le doigt dans toute la place, à deux pouces de diſtance en tout ſens, on jette trois graines dans chaque trou, après quoi on fait couler un peu de terreau avec le doigt pour les couvrir ſimplement. Quand la graine eſt levée, on remet les cloches par deſſus pendant les nuits ſeulement & les

jours fâcheux, ayant la précaution de laiſſer le plant à découvert autant que le tems le permet; ſi les gelées ſurviennent, on met des paillaſſons par deſſus les cloches: les raves de cette ſemence ſont ordinairement bonnes en janvier, pourvu qu'elles ait été bien ſoignées & rechauffées à propos, & que la ſaiſon n'ait pas été exceſſivement rude.

Au mois de décembre on en ſeme pour la ſeconde fois; elles ſont les plus difficiles à élever de toute l'année, car elles n'ont que du mauvais tems à attendre: cependant, à force de ſoin, on parvient à les conſerver; elles demandent des couches plus fortes de fumier que celles de la premiere ſemence, & exigent force de réchauffemens, avec double couverture. L'extrême rigueur du froid, ou la trop grande douceur du tems, ſont également contraires aux raves. Les raves de cette ſeconde ſemence ſont bonnes en février ou au commencement de mars: il faut obſerver qu'on ne ſauroit

être trop attentif à profiter des moindres rayons de ſoleil pour en faire jouir ces plantes, & à ſon défaut il faut au moins lui donner de l'air tant qu'on peut. La troiſieme ſemence ſe fait en janvier, il faut la couvrir avec les cloches auſſi-tôt qu'on l'a miſe en terre, pour conſerver la chaleur; les couchées doivent être encore plus fortes que dans le mois précédent; il faut avoir auſſi pour elles les mêmes attentions.

On en ſeme pour la quatrieme fois au commencement de février ou ſur la fin; on peut ſe diſpenſer de cloche, la ſaiſon devenant un peu plus favorable, on diminue la force de la couche, & on la ſeme en plein. Pour cela faire, on tend un cordeau de bout en bout, on le frotte avec de la chaux; cette chaux appliquée ſur la terre, forme des lignes droites pour régler les trous, on les fait avec le doigt ou avec un petit plantoir. Quand on a fini de ſemer, ſuivant la méthode ci-deſſus preſcrite, on couvre la terre de

paillaſſons juſqu'à ce que la graine leve, alors on retire la couverture, on met des planches autour de la couche, à ſix pouces de hauteur au deſſus; on poſe de nouveau ſur ces planches des paillaſſons pendant les nuits & les jours de mauvais tems: ſi la gelée eſt forte, on met même de la litiere par deſſus.

Quand, malgré toutes ces précautions, la gelée a pénétré, & que la rave eſt attaquée, on doit bien ſe garder de la découvrir pendant le ſoleil, il faut la laiſſer dégeler tout doucement, ſans ôter les paillaſſons, à moins que le tems ne ſoit adouci ſans que le ſoleil paroiſſe; il faut pour-lors l'expoſer à l'air. La rave de cette ſemence eſt bonne à manger ſur la fin de mars ou au commencement d'avril; les Jardiniers de la ville de Metz en élevent une quantité. On en ſeme encore ſur couche au mois de mars, & c'eſt pour la derniere fois; car dès ce mois on en ſeme en pleine terre avec d'autres légumes: ce qu'on réitére tous

les mois de l'année, ſi on n'en veut pas manquer dans aucun tems.

On conſerve parmi les premieres levées, les raves qu'on deſtine pour de la ſemence, on les attache près des montans; quand la graine eſt mûre, on arrache les pieds & on les laiſſe expoſés pendant quelques jours au ſoleil, ayant ſoin de les défendre des oiſeaux qui en ſont fort friands, après quoi on les lie par paquets & on les attache au plancher en quelque lieu ſec, où les ſouris ne puiſſent pas aborder. Cette graine peut ſe conſerver dans les ſiliques pendant dix ans.

Tournefort a rangé la rave dans ſa cinquieme claſſe, Linnæus dans ſa quinzieme & Ludwicg dans ſa huitieme. Elle contient beaucoup de ſel eſſentiel, de phlegme & très-peu d'huile; on ſe ſert de ſa racine en guiſe d'aliment, on la mange crue avec le ſel: elle eſt agréable au goût & réveille l'appétit; elle eſt d'ailleurs difficile à digérer, & contraire aux eſtomacs

eſtomacs foibles, & donne même ſouvent des renvois le jour qu'on en mange. Cependant c'eſt un légume que tout le monde recherche au printems ; il s'en fait une grande conſommation dans les grandes Villes de la Lorraine & des trois Evêchés.

On emploie auſſi la rave en médecine, elle a les mêmes propriétés que le navet : on recommande, pendant quatre jours tous les matins, ſon ſuc à la doſe de trois ou quatre onces, incorporé avec une demi-once de miel, pour les maladies des reins & de la veſſie. On ordonne ſon eau diſtillée, à la doſe de quatre onces, dans les potions apéritives ; mais il faut éviter d'en donner à ceux qui ſont attaqués de la pierre, elle leur eſt nuiſible. La racine de rave, écraſée & appliquée ſous la plante des pieds, eſt bonne dans les fievres malignes & dans l'hydropiſie. Quelques-uns prétendent que ſon fréquent uſage eſt contraire à la vûe.

La ſemence de la rave ou raifort paſſe

pour exciter le vomiſſement; la doſe eſt depuis un gros juſqu'à deux.

Outre le raifort des jardins, ou la rave, on en trouve en Lorraine de quatre autres eſpeces. La premiere ſe nomme: *raphanus ruſticanus. Pin. 96. Raphanus vulgaris & ruſticanus Matth. Raphanus major, Geſ. hort. Raphanus ſylveſtris ſeu armoracia multis. J. B. 2. 851. Raphanus ſylveſtris Fuſch. Ang. Raphanus magna ſive radicula magna. Pempt. Armoracia aut raphanus major, Brunſf. Craſſa radice raphanus ruſticanus lapathi folio, Lob. 320. Cochlearia folio cubitali. Tour. 215. Thlaſpi majus, Cord. in Dioſc. Thlaſpi alterum. Dioſc.*

Ce *raphanus*, eſt ſurnommé *ruſticanus*, parce que les payſans mangent ſa racine comme celle du raifort ordinaire.

Cette plante a ſes feuilles vertes, luiſantes, dentelées ſur leurs bords en maniere de ſcie, finiſſant en pointe, dont les unes ſont laciniées juſqu'à la côte; les autres ſont entieres. Ces feuilles ont

ordinairement une coudée de longueur, ſur quatre ou cinq pouces de largeur, & ſont attachées à la racine par des queues nerveuſes & fort longues ; il s'éleve d'entr'elles pluſieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, vertes, rameuſes, canellées, revêtues de feuilles plus petites que les premieres, les unes découpées profondément, les autres ſeulement dentelées ſur leurs bords. Ces tiges & ces rameaux ſoutiennent, dans leurs ſommets, des épis de fleurs à fleurons ; chacun d'eux eſt compoſé de quatre pétales blancs, diſpoſés en croix, ſoutenus par un calice diviſé juſqu'à la baſe en quatre parties. Cette fleur contient en ſon milieu pluſieurs étamines jaunes & un pyſtile, qui ſe change dans la ſuite en un petit fruit oblong, renfermant quelques ſemences menues. Sa racine eſt longue, blanche, groſſe quelquefois comme le bras, couverte d'une écorce fort épaiſſe, d'un goût âcre, poivré, approchant de celui de la moutarde.

Cette plante fleurit au mois de juin. On multiplie aiſément le raifort ſauvage ; car, outre qu'il rampe beaucoup, ſi l'on coupe ſa racine nouvellement tirée à l'épaiſſeur d'environ trois lignes, & ſi on la remet en terre, il naît de chaque rouelle une autre plante. M. Marchand, de l'Académie Royale des ſciences, eſt le premier qui ait fait cette découverte.

Cette eſpece de raifort eſt empreinte d'un ſel alkali volatil tout formé On lui attribue une vertu apéritive, inciſive, déterſive & antiſcorbutique. Le Continuateur de M. Geoffroy, dans ſa matiere médicale, rapporte beaucoup d'obſervations, tirées des éphémérides d'Allemagne, qui prouvent ces vertus.

Prenez du ſuc de raifort ſauvage & de la graiſſe de petits chats, de chacun trois onces ; eſprit de vin camphré & laudanum liquide, de chacun deux gros : faites un liniment dont on fomentera la partie attaquée de goutte ſciatique, après l'avoir frottée auparavant avec un linge rude.

On fait avec les racines de raifort ſauvage des eaux ſimples & compoſées, de même que du ſyrop ; elles entrent dans la compoſition du vin néphrétique de Bauderon.

La ſeconde eſpece de raifort ſauvage eſt le *raphanus radice nigrâ. Cam.* C'eſt une variété de la précédente.

La troiſieme eſpece eſt le raifort aquatique à feuilles laciniées profondément : *raphanus aquaticus foliis in profundas lacinias diviſis. Pin. 97. Siſymbrium aquaticum foliis in profundas lacinias diviſis ſiliquâ breviore. Tour. 226.* Cette eſpece croît dans les marais & dans l'étang S. Jean proche Nancy. Ses tiges s'étendent à la longueur de trois ou quatre pieds ; elles ſont rondes, creuſes, tortues, rameuſes, en partie couchées ſur terre, garnies de feuilles vertes, oblongues, découpées profondément dans leurs principes, puis crenelées inégalement le long de leur bord, embraſſant la moitié de la tige par leur baſe. Ces tiges ſe relevent

enſuite, & produiſent en leurs extrémités des fleurs à huit pétales jaunes, dont quatre plus petits tiennent lieu du calice, & les quatre autres ſont diſpoſés en croix, ayant en leur milieu pluſieurs étamines & un pyſtile, ou bouton, qui ſe change, après que la fleur eſt paſſée, en un fruit preſque rond, ſéparé dans ſa longueur en deux loges, dans leſquelles on trouve des ſemences rougeâtres, très-menues. Sa racine eſt blanche, groſſe comme le doigt.

La quatrieme eſpece, eſt le raifort aquatique à feuilles de rapiſtrum : *raphanus aquaticus rapiſtri folio. Pin. 97. Prodr. 38. Siſymbrium aquaticum, raphani folio, ſiliquâ breviori. Tour. 226.*

DISSERTATION XLVII.

Des Raisins d'ours ou Busserole.

LA buſſerole eſt un ſous-arbriſſeau dont les tiges ſont rampantes. Ses feuilles ſont ovales, longuettes, petites, fermes, entieres, tachetées de petits points noirs, & rangées alternativement ſur les branches. Sa fleur eſt formée d'un petit calice diviſé en cinq, d'un pétale figuré en grelot, percé par le bas, dans lequel on trouve environ dix étamines & un pyſtile, compoſé d'un embryon arrondi & ſurmonté d'un ſtyle. L'embryon ſe change en une baye ſucculente, dans laquelle ſont renfermés cinq oſſelets arrondis ſur le dos, & applatis du côté où ils ſe touchent.

Les Botaniſtes nomment cette plante : *uva urſi. Tour. 599. Cluſ. hiſt. 63. Loth. T. 1117. Vitis idæa foliis carnoſis & veluti punctatis ſive idæa radix Dioſc. Pin.*

470. Radix idæa pectata & uva ursi. J. B. 1. p. 524. Arbutus noveboracensibus Bearberry. Cold. Nov. 104. Arbutus caulibus procumbentibus, foliis integerrimis. Linn. spec. plant. 566.

Cette plante croît sur la montagne surnommée Grismouton, à une lieue de Remiremont, de même que sur le chemin qui conduit de Grange à Gerardmer, en côtoyant la gauche ; on en voit aux environs du Balon & de la ville de Sarbourg.

Ce petit arbuste seroit très-joli dans les jardins, si on pouvoit l'y élever ; il ne s'éleve qu'à huit ou dix pouces de haut, & se multiplie beaucoup dans les endroits où il se plaît. Nous avons essayé plusieurs fois d'en élever dans le jardin de Nancy, il y périssoit dès la seconde année, malgré les précautions qu'on pouvoit prendre. Tournefort a rangé cet arbrisseau dans sa vingtieme classe, & Linnæus dans sa dixieme.

Le nom vulgaire d'*uva ursi*, qu'on a

donné à cette plante, vient de ce que ſes bayes reſſemblent à des raiſins, & que les ours en mangent.

Suivant l'analyſe chymique, l'*uva urſi* contient beaucoup de ſel eſſentiel, acide, terreſtre & de l'huile. Les bayes de cet arbuſte ſont aſtringentes. La plante en infuſion eſt recommandée contre la pierre & la gravelle. M. Haën, fameux Médecin de Vienne, a renouvellé de nos jours la vertu lithonphtrique de cette plante; il rapporte dans ſes œuvres pluſieurs obſervations ſur l'*uva urſi*, qui ont toujours été ſuivies du ſuccès le plus conſtant; il ne fait uſage que de la feuille, il l'ordonne pulvériſée à la doſe d'un gros tous les matins, pendant un mois ou ſix ſemaines, dans un gobelet de tiſane pectorale. Suivant M. de Bourgelat, la doſe pour les animaux eſt depuis une demi-once juſqu'à une once & demie.

Nous avons auſſi fait uſage efficacement de cette plante. M. Rigauld, Curé d'Allianville, près de Neuf-Château,

nous ayant consulté sur la maladie de la gravelle, dont il étoit violemment attaqué; nous lui avons conseillé l'usage de cette plante, suivant la méthode de M. Haën; mais cette poudre l'ayant dégoûté, il fit usage différemment de notre plante, il en mit une demi-poignée dans ses bouillons : il n'a pas eu plutôt fait usage pendant huit jours de l'*uva ursi*, qu'il a rendu des graviers & même des petites pierres, dont une entr'autres étoit si grosse, qu'elle eut de la peine de passer dans le canal de l'uretre, & qu'il fut obligé dans ce moment d'avoir recours à un Chirurgien. Depuis ce tems, il ne ressent plus aucune douleur, & bénit tous les jours le ciel, suivant ses lettres, de lui avoir procuré cette plante. M. Jadelot pere, Doyen de la Faculté de Médecine de Pont-à-Mousson, a rapporté cette cure tout au long, dans une these sur le calcul, qui vient d'être soutenue dans cette Faculté sous sa présidence.

Un Tiercelin du Couvent de Nancy,

âgé d'environ ſoixante-quinze ans, & attaqué depuis plus de quinze ans de la gravelle, a été ſoulagé entiérement par l'uſage de l'*uva urſi;* & depuis ce moment il a été à même de vaquer aux devoirs de ſon état ; ce qu'il n'avoit pu faire depuis longtems.

Une fille auſſi de Nancy, âgée d'environ vingt-quatre ans, a été guérie de la même maladie, par l'infuſion réitérée de ce ſpécifique.

Nous finirons cette diſſertation ſur les vertus de l'*uva urſi*, par trois obſervations qui ſont rapportées dans la gazette ſalutaire de 1765, & qui ſont du D. Jacques, Comte de Scovolo.

Premiere obſervation. N. N. attaqué de la phthiſie pulmonaire commença à piſſer du ſang, il parut que cet accident dépendoit d'un vice local au col de la veſſie ; en effet, il ſentoit en urinant des douleurs très-violentes, & outre le ſang le malade rendoit encore une matiere purulente. Pour guérir de la pulmonie, il

prit le lait d'âneſſe & autres remedes pareils; l'Obſervateur, pour arrêter cette évacuation du ſang, y ajouta l'*uva urſi*, qu'il adminiſtra deux fois par jours, à la doſe d'un gros dans un gobelet d'eau de Nocera. Au bout de vingt jours ce malade ſe ſentit conſidérablement ſoulagé, de façon que peu à peu ſon urine devint claire, & dans l'eſpace de quarante jours il ne rendit plus de ſang, & ne ſentit plus de douleur en urinant; néanmoins il mourut de la pulmonie.

Seconde obſervation. Une Dame étoit attaquée d'une envie très-incommode d'uriner, & rendoit une urine chargée de glaires; ce mal duroit déja depuis longtems, quoiqu'on eût tenté toute ſorte de remedes; outre cela, elle rendoit toujours quelques gouttes de ſang par l'uterus, même hors du période des menſtrues. L'Obſervateur ayant été appellé, il y eut une conſultation, dans laquelle il propoſa l'*uva urſi;* on ſuivit ſon conſeil; & la malade, après en avoir

pris pendant deux mois, ſe trouva entiérement guérie.

Troiſieme obſervation. Un homme de ſoixante-dix ans, tourmenté de douleurs archritiques, rendoit avec l'urine beaucoup de ſable, quelquefois même de petits calculs; après avoir pris l'*uva urſi*, pendant près de cinq ou ſix jours, il rendit beaucoup plus de calculs: mais cette évacuation étoit ſi douloureuſe, que n'y pouvant plus réſiſter, il fut obligé d'abandonner entiérement ce remede.

On nous promet inceſſamment la traduction d'un ouvrage qui a paru en langue eſpagnole, ſur les vertus de l'*uva urſi*, on m'a aſſuré qu'on l'imprimoit à Straſbourg.

DISSERTATION XLVIII.

Du Sapin.

LE ſapin eſt un arbre qui s'éleve fort haut en pyramide. Son tronc eſt gros, droit, revêtu d'une écorce unie, blanchâtre & comme cendrée. Son bois eſt blanc, léger, facile à travailler. Ses branches ſont oppoſées quatre à quatre vers le haut du tronc juſqu'au ſommet de l'arbre; elles ſe diviſent en rameaux, diſpoſés en croix, garnis de feuilles oblongues, roides, étroites, un peu piquantes, toujours vertes, ſemblables à celles de l'if. Cet arbre produit, au lieu de fleurs, des chatons à étamines, qui renferment en deux loges une pouſſiere menue. Les fruits naiſſent ſur le même pied, mais en des endroits différens; ils ſont oblongs, tournés en haut, compoſés de pluſieurs écailles, dans leſquels on trouve des noyaux durs, oſſeux, qui renferment

des ſemences huileuſes. Les feuilles du ſapin ſont rangées ſans ordre, celles du pin viennent deux à deux d'un même centre, & dans le méleſe elles naiſſent en plus grande quantité ; c'eſt en cela ſeul que conſiſte la différence de ces arbres. Les fruits du ſapin ſont mûrs ſur la fin de l'automne.

On le nomme chez les Botaniſtes : *abies taxi-folio fructu ſurſum ſpectante. Tour. 585. Abies conis ſurſum ſpectantibus, ſive mas. Pin. 505. Abies fœmina. J. B. 1. p. 2. 231. Abies taxi-folio, conis ſurſum ſpectantibus, Raii. Abies legitima vel mas, Bellon. Abies, Cluſ. 34. Abies altera. Pempt. 853. Pinus foliis ſolitariis emarginatis. Linn. ſpec. plant. 1420.* Cet arbre naît ſur les hautes montagnes pierreuſes dans les Voſges, aux environs de Bruyeres & de S. Diey.

On trouve encore ſur les montanes des Voſges une eſpece de ſapin, qui ne differe de l'autre que par ſes feuilles qui ſont plus menues, & par ſes fruits

qui ſont tournés en bas; il ſe nomme: *abies tenuiore folio fructu deorſum inflexo. Tour. 585. Abies alba ſive fœmina. Pin. 505. Pinus foliis ſolitariis ſubulatis mucronatis lævibus bifariam verſis. Linn. ſpec. plant. 1421.*

Le ſapin ſe plaît dans des terreins frais & humides, dans les lieux ombragés & ſur les revers des montagnes du côté du nord; il réuſſit très-bien dans les terreins graveleux, pourvu qu'ils aient beaucoup de fond; il ne craint point le froid & ne fait que languir dans les climats chauds; on cueille les fruits de ſapin en janvier, février & mars; ſi on attend plus tard, les ſemences ſe perdent. Les fruits ou cônes qui ſont à l'extrémité des branches au-deſſous des jeunes pouſſes, ſont ceux qu'on doit préférer; on étend ces cônes ſur des draps, on les expoſe à la roſée & au ſoleil, les écailles s'ouvrent & les graines tombent d'elles-mêmes: cette méthode l'emporte de beaucoup ſur celle qu'on a de les mettre ſécher au four;

four ; une chaleur trop forte peut altérer les ſemences. Pour ſemer ces graines, il faut préparer la terre par un bon labour, la herſer, répandre enſuite la graine & la herſer de nouveau ; ou bien on fait trainer des brouſſailles par un cheval : ce qui peut ſuffire pour enterrer la graine, car elle ne leve pas lorſqu'elle eſt trop avant en terre. On la ſeme dès les mois d'avril & de mai ; mais il faut bien ſe garder de la ſemer dans des terreins expoſés au ſoleil.

Pour ſemer plus commodément la graine de ſapin, on en mêle un boiſſeau avec ſix ou huit d'avoine, & on ſeme ce mêlange comme de l'avoine pure ; les ſapins ſe trouveront aſſez près, & l'avoine formera de l'ombre aux jeunes plants. On ne tranſplante les jeunes plants qu'en avril & en mai, & il faut toujours tâcher, autant que faire ſe peut, de les replanter en motte, car ils ſont ſujets à périr ; ſi on les met en pépiniere, on les doit placer à trois pieds de diſtance, afin

qu'on puiſſe les arracher plus facilement. On ne prend dans les Voſges aucune précaution pour élever les bois de ſapin, la graine, en tombant de l'arbre, ſe ſeme d'elle-même.

Comme les forêts de ſapins occupent ordinairement les montagnes, il arrive ſouvent que les ouragans rompent, déracinent & couchent à terre trente ou quarante arpens de bois : on eſt obligé pour-lors d'enlever ces arbres abattus ; mais pour regarnir le terrein en peu de tems de nouveaux ſapins, il faut uſer de précaution, ſans quoi on eſt des trente ans ſans avoir un arbre d'un pied de haut. Il croît d'abord, dans l'endroit où étoient les ſapins, une quantité de framboiſiers, enſuite la terre ſe couvre d'herbes : ſi on laiſſe brouter l'herbe par des animaux, le bois n'y revient pas ; mais ſi on les éloigne, on voit au bout de trois ou quatre ans paroître de jeunes ſapins ; ce qui prouve que cet arbre demande d'être à l'abri du ſoleil.

On obſerve que les ſapins viennent parfaitement bien dans les endroits où d'autres ont pourri ; ils croiſſent lentement au commencement, & ne gagnent l'herbe que la cinquieme ou ſixieme année. A meſure que les ſapins groſſiſſent, les plus forts étouffent les foibles ; pourlors il faut abattre les plus foibles, afin que les forts profitent davantage. Il eſt auſſi à propos de couper les arbres rompus & malades. On n'a pas la méthode d'élaguer les ſapins ; M. Duhamel penſe que cela ne peut pas nuire à ces arbres, comme l'ont prétendu pluſieurs Auteurs ; il aſſure qu'il a l'expérience pour lui.

Quand une partie des arbres commence à mourir par la cime, il eſt tems d'abattre la forêt ; mais il faut commencer l'exploitation du côté du levant, afin que les liſieres de l'oueſt ou du nord oueſt garantiſſent la futaie, qui, ſans cela, courroit riſque d'être renverſée.

Le ſapin fait partie de la dix-neuvieme

classe de Tournefort, de la vingt-unieme de Linnæus, & de la seizieme de Ludwicg. Ses fruits sont empreints d'un sel essentiel huileux. Les sommités de cet arbre sont apéritives. On se sert depuis quelque tems à Paris des bourgeons de sapin de Russie, qu'une expérience réitérée à l'Hôtel Royal des Invalides, par M. Morand, a démontré être très-efficaces dans les affections scorbutiques; ceux de ce pays peuvent avoir la même vertu. Son écorce & ses fruits sont dessicatifs, astringens, propres pour les inflammations, la brûlure, appliqués extérieurement. Les sapins conviennent dans les bosquets d'hyver, on les entremêle avec d'autres arbres moins élevés, on les plante en massif. On fait avec le bois de sapin des planches & des pieces de charpente, dont il y a un très grand commerce dans les Vosges, on les transporte jusqu'à Paris : elles viennent à Nancy par eau, delà on les conduit en voiture à S. Dizier; c'est là où on les embarque une seconde fois pour la capitale.

La couleur des planches de ſapin eſt ſi déſagréable, qu'on ne les emploie qu'à regret dans la menuiſerie; & lorſqu'on a boiſé quelqu'appartement, on eſt obligé de lui donner une couleur. Pour éviter cette dépenſe, on a découvert une méthode pour teindre en rouge le bois de ſapin, qui n'eſt ni diſpendieuſe, ni embaraſſante: ayez un grand panier ou baquet percé dans ſon fond de pluſieurs trous, rempliſſez-le de crotins de cheval, & mettez un ſecond baquet ou autre vaiſſeau non percé ſous ce premier, afin d'y recevoir l'eau qui tombera du crotin, à meſure qu'il ſe pourrira; s'il eſt lent à ſe pourrir, car il eſt fort ſec de ſa nature, aidez-le, en l'arroſant d'urine de cheval, mais légérement & de tems en tems. C'eſt avec cette eau ſimple que vous donnerez au bois de ſapin la couleur rouge, en le frottant avec une broſſe; deux couches ſuffiront, non-ſeulement pour les peindre en dehors, mais encore pour les pénétrer de quatre ou

cinq lignes ; de ſorte que ſi l'on donne ces deux couches, lorſque l'ouvrage n'eſt encore que dégroſſi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir, ſans crainte de découvrir la couleur naturelle du bois.

Au reſte il ne faut pas s'attendre que tous les bois blancs recevront la même couleur ; il eſt plus naturel de penſer que la même teinture variera les nuances de ſa couleur, ſelon la nature & l'âge des bois. C'eſt ainſi que le ſapin qui eſt veiné préſentera un rouge marbré & ondé, d'autres l'auront de couleur de roſe, de pourpre ou de coquelicot : la planche vieille prendra pareillement un autre rouge que la planche neuve ; c'eſt une attention qui ne doit point échapper à ceux qui mettront cette recette en pratique, de ne point employer les bois ſans diſcernement, afin d'éviter, ſur-tout dans les boiſures, des variétés choquantes qui ſe trouveroient dans les panneaux, & dépoſeroient contre le goût du maître.

On tire des ſapins de la térébenthine,

qu'on nomme térébenthine des Voſges, & la réſine dont on fait la poix. Nous allons rapporter, d'après M. Duhamel, la maniere dont ſe fait cette récolte.

Les habitans des lieux où croiſſent les ſapins ont des cornets de fer blanc, qui ſe terminent en pointes aigues, & une bouteille de même matiere pendue à leur côté. Dans quelques endroits on ſe ſert de cornes de bœuf : c'eſt une choſe curieuſe de voir les Payſans monter juſqu'à la cime des plus hauts ſapins, au moyen de leurs ſouliers armés de crampons, qui entrent dans l'écorce des arbres, dont ils embraſſent le tronc avec les deux jambes & un de leurs bras, pendant que de l'autre ils ſe ſervent de leur cornet pour crever de petites tumeurs ou des veſſies que l'on apperçoit ſur l'écorce des ſapins. Lorſque leur cornet eſt rempli de cette térébenthine claire & coulante, qui forme les veſſies, ils la verſent dans la bouteille qu'ils portent à leur ceinture, & on vuide enſuite ces bouteilles dans des

outres ou peaux de bouc, qui ſervent à tranſporter la térébenthine dans les lieux où ils ſavent en avoir le débit. Comme cette térébenthine eſt quelquefois mêlée de petites ordures, ils la purifient par une filtration bien ſimple : ils roulent un morceau de ſapin femelle, ou epicias peſſe, en forme d'entonnoir ; ils garniſſent le bout le plus étroit avec des feuilles du même arbre, & filtrent leur térébenthine de cette maniere. Il n'y a que les ſapins mâles qui aient de la térébenthine dans leurs veſſies ; les ſapins femelles n'ont même point de veſſie, à moins qu'ils ne ſoient très-vigoureux : auſſi on ne retire la réſine des epicias que par inciſion.

Dans les endroits où le fond eſt gras & la terre bonne, on fait deux recoltes de térébenthine dans la ſaiſon des deux ſeves ; les ſapins en fourniſſent une médiocre quantité dès qu'ils ont trois pouces de diametre ; ils en fourniſſent de plus en plus, juſqu'à ce qu'ils aient acquis un

pied de diametre ; alors leur écorce devient ſi épaiſſe, qu'elle ne produit plus de veſſie.

La bonne térébenthine doit être nette, claire, tranſparante, de conſiſtance de ſyrop, d'une odeur forte & d'un goût un peu amer ; elle contient beaucoup de ſel volatil huileux réſineux ; elle eſt apéritive, déterſive, diurétique, vulnéraire ; propre pour les ulceres de la poitrine, des reins & de la veſſie : elle communique à l'urine une odeur de violette. On s'en ſert intérieurement dans la gonorrhée virulente pour faire couler le pus, déterger les ulceres des proſtates & des véſicules ſéminales ; mais elle excite quelquefois des maux de tête. On l'applique auſſi extérieurement pour les plaies, les ulceres, les contuſions, & pour ceux qui ont fait quelqu'effort ; la doſe eſt depuis un demi-gros juſqu'à deux. Les Chirurgiens emploient la térébenthine dans leur digeſtif, dans le baume d'Arceus, & dans eurs autres principales opérations.

On tire de la térébenthine une certaine liqueur, qu'on appelle eſprit ou baume, ou huile eſſentielle de térébenthine; on la fait en la diſtillant avec beaucoup d'eau.

Prenez térébenthine cuite juſqu'à ſiccité demi-gros, cloportes ſéchées & pulvériſées douze grains; faites des pilules que vous preſcrirez dans la difficulté d'uriner.

Prenez pulpe de caſſe récente demi-once, térébenthine de ſapin lavée dans de l'eau de roſe deux gros, mercure doux quinze grains, jalap en poudre douze grains; faites pluſieurs bols à prendre dans la gonorrhée virulente, qu'il faut réitérer ſouvent.

L'huile eſſentielle de térébenthine ſert aux Peintres, pour rendre leur couleur plus coulante; aux Verniſſeurs, pour diſſoudre des réſines concretes; aux Maréchaux, pour deſſécher les plaies des chevaux & les guérir de la galle. Les Médecins l'ordonnent dans quelques potions, pour faciliter l'expectoration.

La térébenthine fait la baſe du fameux baume de Leucatel, qui entre dans l'opiate béchique, ſi vantée à Nancy pour la phthiſie pulmonaire, & qui a été compoſée par le Docteur Marquet. En voici la formule :

Prenez baume de Leucatel une once, blanc de baleine une demi-once, ſang de dragon, yeux d'écréviſſe, antimoine diaphorétique, corail préparé, machoires de brochet, poudre *diatraganthi frigidi*, antihectique de Poterius, de chacun un gros ; mêlez : faites une opiate avec une ſuffiſante quantité de ſyrop de Diacode, dont le malade prendra un gros matin & ſoir, & boira par deſſus une infuſion de ſcabieuſe coupée avec du lait chalybé, pour la phthiſie & la pulmonie.

On aſſure que l'on contrefait l'ambre jaune, en mêlant, par une chaleur modérée, & augmentée peu à peu de l'huile d'aſphalte rectifié, avec de la térébenthine dans un vaſe de cuivre jaune ; quand cette matiere a pris deux ou trois bouil-

bons, on peut en mouler de très belles tabatieres.

La poix ſe tire du ſapin femelle, ou epicias : on emporte à cet arbre, dans le tems de la ſeve au mois d'avril, une laniere d'écorce dans ſa longueur, du côté du midi, en obſervant de ne pas entamer le bois. Bien loin que ces entailles faſſent tort à cet arbre, on prétend que ceux qui ſont plantés dans des terreins gras périroient, ſi on ne tiroit pas des entailles une partie de leur réſine. Dans ces terreins on fait la récolte tous les quinze jours, en détachant la poix avec un inſtrument qui eſt taillé d'un côté comme le fer d'une hache, & de l'autre comme une gouge; ce fer ſert encore à rafraîchir la place, toutes les fois qu'on ramaſſe la poix : cette matiere découle d'entre le bois & l'écorce. Les Payſans mettent cette poix, qui eſt ſeche, dans des ſacs; lorſqu'ils ſont arrivés chez eux, ils la font fondre, ils la paſſent dans une toile claire, ils la verſent dans des barils,

&, en cet état, on la vend ſous le nom de poix graſſe; on la renferme auſſi quelquefois dans des cabas d'écorce de tilleul. Lorſqu'on mêle avec cette poix du noir de fumée, on en forme ce que l'on nomme poix noire.

Dans les années ſeches & chaudes, la poix eſt de meilleure qualité, & la récolte en eſt plus abondante que dans celles qui ſont fraîches & humides. Un arbre vigoureux & planté en bon fond, peut, au plus chaque année, rendre trente ou quarante livres de poix.

On retire de cette poix, en la mêlant avec de l'eau dans un alambic, un eſprit de poix, que l'on vend quelquefois pour de l'eſprit ou de l'huile eſſentielle de térébenthine : il faut prendre des précautions pour n'être point trompé. La poix entre dans la compoſition de pluſieurs onguents; on la mêle avec du beurre, & on en fait une compoſition qui ſert à graiſſer les voitures.

Dans le Journal économique de l'an-

née 1759, on a rapporté un ſecret pour enlever les taches de poix de deſſus les habits : on prend de l'huile à brûler, on délaye, avec cette huile, la poix qui eſt ſur les habits, comme ſi on vouloit laver la tache avec de l'huile; on enleve par ce moyen la poix. Il s'agit pour-lors d'enlever l'huile : pour ce faire, on prend un jaune d'œuf & de l'eau chaude, on frotte l'endroit imbibé d'huile, auſſitôt elle diſparoît.

Le goudron eſt auſſi une ſubſtance réſineuſe noire, d'une conſiſtance molle & tenace, d'une odeur forte, balſamique & empyréumatique, qu'on tire des arbres réſineux du pays : tels que le ſapin, le pin & le méleſe. Nous parlerons de cette ſubſtance réſineuſe dans notre diſſertation ſur le pin, à laquelle nous renvoyons actuellement le Lecteur.

DISSERTATION XLIX.

Du Xanthium.

Le xanthium, ou petit glouteron, eſt une plante qui pouſſe une tige ronde, rameuſe, poudrée, tachetée de quelques lignes ou points noirâtres, groſſe comme le petit doigt, haute d'environ un pied & demi, quoiqu'il s'en trouve quelquefois de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles ſont vertes, blanchâtres & comme cendrées, larges comme une main, crenelées inégalement ſur leurs bords, de la figure de celles du pas-d'âne. Ses fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles, & chacune eſt un bouquet à fleurons, ſemblables à de petites veſſies, du fond deſquels ſortent cinq étamines: ces fleurons tombent facilement & ne laiſſent aucune graine après eux; mais il naît ſur le même pied, au deſſous de ſes fleurs mâles ou ſtériles, d'autres fleurs femelles, qui ſe changent en fruits oblongs, verds, hériſſés de

points, diviſés intérieurement en deux loges, qui renferment des amandes oblongues, couvertes d'une peau noirâtre, d'un goût doux & aſſez agréable. Sa racine eſt blanche. Cette plante fleurit en juillet & août.

Les Botaniſtes la nomment : *xanthium offic. Lappa minor, xanthium Dioſcoridis, 198. Xanthium ſive lappa minor, J. B. 3. 572. Raii hiſt. 165. Xanthium, Dod. Pempt. 39. Tour. 439. Xanthium ſive ſtrumaria. Lob. ad. 254. Bardana minor, Ger. Lappa minor, Brunſf. Trag. Lappa ſtrumaria, foliis anguloſis, diſpermos, echinis bicornibus curſum rigentibus ad foliorum alas confertis, Pluk. Alm. 205. Xanthium caule inermi. Linn. hort. Cliff. 443. Siſt. nat. edit. x. 1267. Lappa inverſa, philanthropon, arctium minus, quorumd.*

On a donné à cette plante le nom *xanthium*, du grec ξάνθος, *flavus*, jaune, parce que les Anciens ſe ſervoient de ſon fruit pour teindre les cheveux en jaune. Elle croît naturellement ſans culture aux bords

bords des fossés desséchés, près des murailles, en terre grasse. J'en ai trouvé auprès de Crévéchamp.

Tournefort l'a rangé dans sa douzieme classe, Linnæus dans sa vingt-unieme & Ludwicg dans sa seizieme.

Les feuilles de petit glouteron, ou petite bardane, sont ameres, astringentes, & ne rougissent pas le papier bleu; on en tire, par l'analyse chymique, beaucoup de sel & d'huile. Tournefort rapporte qu'on assuroit de son tems que l'usage du xanthium guérissoit les écrouelles, les dartres & purifioit le sang. On en conseille intérieurement le suc à la dose de six onces, ou son extrait à la dose d'un gros; on applique extérieurement ses feuilles pilées sur les tumeurs scrophuleuses. Konig prétend que la semence de cette plante, infusée dans l'esprit de vin, pousse le sable puissamment; on doit donc la recommander dans la gravelle, on la donne pour-lors en poudre à la dose d'un demi-gros dans du vin blanc.

DISSERTATION L.

Des Plantes apéritives & diurétiques, rapportées en d'autres familles.

LA classe des apéritives est des plus nombreuses; outre les quarante-huit que nous avons rapportées, il y en a encore une infinité d'autres rangées en d'autres classes.

1°. Agnus castus. L'eau dans laquelle on a fait macérer ses feuilles & ses fleurs est très-apéritive. *Voyez Tom. V. Clas.* 1. *Dissert.* 2.

2°. Amandier. Simon Pauli a observé que les amandes amères sont détersives & apéritives. *Voyez Tom. III. Clas.* 1. *Dissert.* 2.

3°. Amaranthe jaune. On attribue à cette plante une vertu incisive, apéritive & vulnéraire. *Voyez Tom. V. Clas.* 1. *Dissert.* 3.

4°. Arnica, ou tabac des Vôges. Cartheuser soutient que l'infusion de cette plante est capable de diviser l'humeur épanchée, de la dissoudre & de la faire

ſortir, ſoit par les urines, ſoit par une ſueur abondante. *Voyez Tom. IV. Claſ.* 1. *Diſſert.* 2.

5°. Aſperula. Cette eſpece de gratteron eſt diurétique. *Voyez Tom. VIII. Claſ.* 1. *Diſſert.* 7.

6°. Aſphodele. On attribue à l'aſphodele une vertu apéritive. *Voyez Tom. VIII. Claſ.* 1. *Diſſert.* 8.

7°. Aſter. Il eſt apéritif. *Voyez Tom. XVIII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 3.

8°. Atractylis. C'eſt une eſpece de cnicus, qui, ainſi que toutes les plantes du même genre, a une vertu apéritive. *Voyez Tom. VIII. Claſ.* 1. *Diſſert.* 9.

9°. Barbe de bouc. Sa racine eſt apéritive. *Voyez Tom. XI. Claſ.* 2. *Diſſert.* 4.

10°. Cabaret. Il eſt apéritif, diurétique & ſudorifique. *Voyez Tom. II. Claſ.* 1. *Diſſert.* 5.

11°. Capillaire. Il eſt apéritif, diaphorétique, hépatique & hyſtérique. *Voyez Tom. III. Claſ.* 1. *Diſſert.* 6.

12°. Le cerfeuil. Son jus épuré, depuis deux juſqu'à quatre onces, s'ordonne dans la difficulté d'uriner, auſſi-bien que ſes feuilles dans les bouillons apéritifs. *Voyez Tom. XIII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 4.

13°. Cétérach. Il eſt inciſif, apéritif & pectoral. *Voyez Tom. III. Claſ.* 1. *Diſſert.* 7.

14°. Chicorée. Elle eſt apéritive, propre pour lever les obſtructions. *Voyez Tom. XIII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 6.

15°. Colchique. Depuis peu on a obſervé que l'oxymel colchique étoit diurétique, & guériſſoit l'hydropiſie. *Voyez Tom. VII. Claſ.* 1. *Diſſert.* 8.

16°. Conyze. Cette plante paſſe pour être apéritive. *Voyez Tom. V. Claſ.* 1. *Diſſert.* 10.

17°. Courge d'Inde. Sa ſemence eſt apéritive. *Voyez Tom. XX. Claſ.* 2. *Diſſert.* 9.

18°. Echalotte. Cette plante, ainſi que l'oignon, eſt apéritive, on la recommande pour les rétentions d'urine. *Voyez Tom. VIII. Claſ.* 1. *Diſſert.* 13.

19°. Ers. Ses ſemences ſont apéritives. *Voyez Tom. XVII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 12.

20°. Eſpatule. Sa ſemence priſe en décoction eſt apéritive. *Voyez Tom. V. Claſ.* 1. *Diſſert.* 12.

21°. Genievre. Ses bayes en infuſion ou en décoction, une demi-poignée ſur une pinte d'eau, ou leur eau diſtillée ſpiritueuſe, depuis une once juſqu'à deux,

ſont très-diurétiques. *Voyez Tom. VII. Claſ.* 1. *Diſſert.* 10.

22°. Guimauve. Pour la ſuppreſſion d'urine on met une poignée de racines de guimauve toutes épluchées ſur deux pintes d'eau, qu'on fait bouillir très-légérement; ou bien deux ou trois pincées de ſes fleurs qu'on jette dans de la tiſane en la retirant du feu. *Voyez Tom. XVII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 13.

23°. Herbe aux mittes. Elle eſt apéritive. *Voyez Tom. XI. Claſ.* 2. *Diſſert.* 9.

24°. Jacinthe. Sa ſemence eſt apéritive. *Voyez Tom. XVII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 14.

25°. Jaſmin. Sa fleur eſt apéritive. *Voyez Tom. XVII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 16.

26°. Julianne. Elle eſt auſſi apéritive. *Voyez Tom. XV. Claſ.* 2. *Diſſert.* 8.

27°. Le lin. Une demi-once de ſa ſemence, enveloppée dans un linge, ſe jette dans les tiſanes, les apozemes & les décoctions émollientes apéritives; on les fait bouillir légérement, de peur de faire une liqueur gluante & une eſpece de mucilage. *Voyez Tom. XVII. Claſ.* 2. *Diſſert.* 18.

28°. Mauve. Même vertu que la guimauve. *Voyez N°.* 22.

29°. Moly. Sa ſemence & ſa racine ſont apéritives. *Voyez Tom. VIII. Claſ. 1. Diſſert. 16.*

30°. Obier. Lémery, dans ſon dictionnaire des drogues, nous donne ſon écorce pour apéritive & laxative. *Voyez Tom. II. Claſ. 1. Diſſert. 20.*

31°. Œnanthe. Cette plante eſt apéritive, on l'emploie contre la pierre. *Voyez Tom. XIV. Claſ. 2. Diſſert. 13.*

32°. La pariétaire. Ses feuilles entrent dans les décoctions émollientes & apéritives; ſon eau diſtillée s'ordonne fréquemment juſqu'à ſix onces dans les juleps & dans les potions propres à la néphrétique, on y ajoute l'huile d'amandes douces & le ſyrop de limon, une once de chacun pour les ſix onces. *Voyez Tom. XVII. Claſ. 2. Diſſert. 26.*

33°. Peſcher. Les feuilles & les fleurs de peſcher ſont apéritives. *Voyez Tom. II. Claſ. 1. Diſſert. 21.*

34°. Peigne de Venus. Plante apéritive. *Voyez Tom. XVIII. Claſ. 2. Diſſert. 33.*

35°. Pied de chat. Cette plante eſt apéritive. *Voyez Tom. V. Claſ. 1. Diſſert. 18.*

36°. Plantes carminatives. La livêche, le panais, le melilot, la camomille, ont

la propriété de ſoulager les malades dans la colique néphrétique & la rétention d'urine. *Voyez Tom. XIV. Claſ. 2.*

37°. Plantes émollientes. On les emploie très-utilement lorſque la ſuppreſſion d'urine eſt cauſée par quelque diſpoſition inflammatoire dans les reins ou la veſſie. *Voyez Tom. XVII. Claſ. 2.*

38°. Plantes hépatiques. La plûpart des plantes hépatiques ayant la propriété d'emporter les obſtructions, ont auſſi celles de pouſſer les urines, entr'autres l'aigremoine, l'eupatoire. *Voyez Tom. XIII. Claſ. 2.*

39°. Plantes rafraîchiſſantes. On ſe ſert avec ſuccès des émulſions faites avec les ſemences froides, avec les pignons blancs, la ſemence de pſyllium, dans la ſupreſſion d'urine; on ordonne auſſi à cette fin les eaux diſtillées de laitue, de pourpier, & le ſyrop des fleurs de cette derniere plante. *Voyez Tom. XX. Claſ. 2.*

40°. Plantes ſudorifiques. La plus grande partie des plantes ſudorifiques pouſſent les urines. *Voyez Tom. VII. Claſ. 1.*

41°. Plantes vulnéraires apéritives. Dans les ſuppreſſions d'urine, la gravelle & les obſtructions des viſceres, les vulnéraires apéritives, comme la verge d'or,

le millepertuis, le chamæpytis, le chamædrys, ſont très-utiles; la pimprenelle infuſée à froid dans de l'eau ou du vin a la même vertu. *Voyez Tom. XVI. Claſ.* 2.

42°. Plantes vulnéraires aſtringentes. Entre ces plantes il y en a quelques-unes dont on peut ſe ſervir avec ſuccès, comme l'ortie griéche, dont la racine & les grappes des fleurs s'emploient utilement dans les tiſanes apéritives. *Voyez Tom. XVI. Claſ.* 2.

43°. Prunier. La gomme des pruniers & des prunes eſt humectante, apéritive, diurétique, vulnéraire, propre pour la pierre, la colique néphrétique, priſe en poudre ou en mucilage. *Voyez Tom. II. Claſ.* 1. *Diſſert.* 23.

44°. Queue de pourceaux. La plûpart des Auteurs lui attribuent, ſans aucune diviſion de ſentimens, une vertu inciſive, apéritive, béchique & hiſtérique. *Voyez Tom. III. Claſ.* 1. *Diſſert.* 21.

46°. Roſeau vulgaire. Lémery prétend, dans ſon dictionaire des drogues, que la décoction des racines de roſeau eſt déterſive, apéritive & diurétique. *Voyez Tom. V. Claſ.* 1. *Diſſert.* 23.

46°. Sordium. Ses feuilles en infuſion

ſont apéritives. *Voyez Tom. VII. Claſ. 1. Diſſert.* 19.

47°. Soucy. Ses fleurs ſont apéritives, *Voyez Tom. V. Claſ. 1. Diſſert.* 27.

48°. Thymbre. On prétend que cette plante eſt apéritive. *Voyez Tom. IX. Claſ. 2. Diſſert.* 26.

49°. Toute-ſeine. Elle eſt apéritive, propre contre la pierre priſe intérieurement. *Voyez Tom. VIII. Claſ. 1. Diſſert.* 23.

50°. Turritis. Il eſt apéritif. *Voyez Tom. XIV. Claſ. 2. Diſſert.* 18.

51°. Vigne. Le vin blanc eſt apéritif. *Voyez Tom. III. Claſ. 1. Diſſert.* 27.

Fin du ſixieme Volume.

LISTE DES PERSONNES
Qui ont contribué aux frais des Planches de ce ſixieme Volume.

SA Majeſté FRIDERIC D'OLDEMBOURG V. *Roi de Danemarck & de Norwege.* La mort, en nous enlevant prématurément cet illuſtre Souverain au milieu de ſa carriere, a privé la République des lettres d'un puiſſant appui. Pacifique & pacificateur, il a toujours marqué les momens de ſa vie par de nouvelles graces qu'il accorda aux Savans & aux Artiſtes ; auſſi a-t-il mérité le reſpect & l'amour de tous les humains. Il a acquis à juſte titre le ſurnom de Bienfaiſant, titre qui l'emporte infiniment au deſſus de celui de Grand.

M. le Baron de BERNSDORFF, *Miniſtre & Secrétaire d'Etat du Roi de Danemarck.* Ce Miniſtre, comme un ſecond Colbert, ſaiſiſſoit toutes les occaſions qui ſe préſentoient pour faire fleurir les ſciences & les arts ; & ſi M. le Préſident Henault, en parlant du regne de Louis XIV, a ſi fort exalté la lettre de M. Colbert, qui annonçoit à un ſavant étranger une gratification de la part du Roi ſon Maître, nous croirions manquer à la reconnoiſſance, de paſſer ſous ſilence celle dont M. le Baron de Bernſdorff nous a bien voulu honorer.

MONSIEUR,

Le Roi, pour vous marquer l'eſtime qu'il fait de votre entrepriſe & de l'attention avec laquelle vous lui avez annoncé, a ordonné de fournir aux frais de dix planches de votre ouvrage.

Je me fais un plaiſir, Monſieur, de me charger de ſes ordres, & de vous remettre en conſéquence, par une lettre de change ſur Paris, la ſomme de 360 liv. à laquelle j'ai ajouté 72 liv. pour deux planches, aux frais deſquelles Monſieur le Grand Maréchal, Comte de la Moltke, a voulu contribuer & autant pour moi, faiſant en tout, pour quatorze planches 504 liv. & je vous prie d'être perſuadé que je ſerai toujours charmé des occaſions qui ſe préſenteront, de vous marquer les ſentimens diſtingués avec leſquels je ſuis,

MONSIEUR,

Votre très-humble & très-obéiſſant ſerviteur,

BERNSDORFF.

A Coppenhague ce 28 mai 1765.

M. le Comte de MOLTKE, *Miniſtre d'Etat & Grand Maréchal de la Cour du Roi de Danemarck.*

M. l'Abbé de MONTIGNY, *Chanoine de la Cathédrale de Metz.* Ce Mecene a déja contribué aux frais d'une planche dans notre quatrieme volume.

M. PINARD, *Aggrégé au College Royal des Médecins de Rouen, honoraire de celui de Nancy, de la Société des ſcien-*

ces & belles-lettres de Rouen, & Profeſſeur Royal en Botanique. M^dme^. PINARD, auſſi verſée dans la gravure que dans le deſſein, exécute elle-même toutes les planches dont M. Pinard veut bien nous gratifier dans cet ouvrage.

M. CREVON DE MERICOURT, *Conſeiller Clerc au Parlement de Metz.*

M. le GOUZ DE GERLAND, *Grand Bailly de Dijon.*

M^dme^. la Préſidente de MAZIROT.

M^rs^. de la SOCIÉTÉ ÉCONOMIQUE DE BERNE.

M. LÉOP. CHARL. DE CHOISEUL, *Archevêque Duc de Cambrai, Prince du S. Empire, Comte de Cambreſis, &c.*

M. MORAND, *Ecuyer, Docteur Régent de la Faculté de Médecine de Paris, ancien Médecin des Camps & Armées du Roi, Conſeiller Médecin ordinaire de feu S. M. le Roi de Pologne, Membre & Bibliothécaire de l'Académie Royale des ſciences de Paris, Aggrégé honoraire au College Royal des Médecins de Nancy, Aſſocié honoraire du Collège des Médecins de Liege.*

M^dme^. la Comteſſe de ROCHECHOUARD, *née Comteſſe de Pons-Praſlin.*

M. le CAT, *Docteur en Médecine, Chirurgien en chef de l'Hôtel-Dieu de Rouen, Profeſſeur Démonſtrateur Royal en Anatomie & Chirurgie, Correſpondant de l'Académie Royal des ſciences de Paris, Doyen des Aſſociés régnicoles de celle de Chirurgie,*

Membre des Académies Royales de Londres, Madrid, Porto, Berlin, Lyon; des Académies Impériales des curieux de la nature & de Peterſbourg, de l'inſtitut de Boulogne, & Secrétaire perpétuel de l'Académie des ſciences de Rouen.

Mdme. MARIE-ANNE-AGATHE-ROSE DE PONZ, *Dame d'Arry, Comteſſe de Newron.* C'eſt pour la troiſieme fois que cette Dame, auſſi aimable que ſavante, a contribué aux frais de cet ouvrage.

M. THIERRY, *Docteur Régent de la Faculté de Paris, Médecin Conſultant du Roi, Aggrégé honoraire au College Royal des Médecins de Nancy.*

M. CHARLES-FRANÇOIS PHILBERT DE TURIN, *Marquis de Ceton, Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire de S. Louis, ci-devant Capitaine de Dragons.*

Mdme. la Marquiſe DESARMOISES, *née Marquiſe de Bauveau, d'Eſſey, &c.* Nous avons perdu, dans cette Dame une perſonne auſſi diſtinguée par ſes vertus & ſa naiſſance, que par la puiſſante protection qu'elle accordoit aux talens.

M. CHARLES-ANDRÉ DE LA CORÉ, *Chevalier, Conſeiller du Roi en ſes Conſeils, Maître des Requêtes ordinaires de ſon Hôtel, Intendant de Franche-Comté, Seigneur de S. Ouën, d'Aumont, &c.*

Cette année a été funeſte pour nous, par la mort de pluſieurs Perſonnes illuſtres

qui vouloient bien décorer notre ouvrage. Le plus grand des malheurs pour nous, c'eſt d'avoir perdu S. M. le Roi de Pologne STANISLAS I, auquel nous avons dédié cet ouvrage. Au ſouvenir de ce nom, je demeure interdit.... Je me tais.... La douleur.... *Cherche-moi une plante qui procure de l'or à mes ſujets*.... Parole d'un Roi qui demeurera toujours gravée dans ma mémoire. Qu'eſt devenu ce tems, cet heureux tems, où STANISLAS m'adreſſa ces mots? Quel trait de bonté d'ame! Laiſſons à l'Orateur le ſoin de peindre, avec toute l'éloquence & la véhémence de la chaire, un ſi grand Roi.

M. d'ARGENVILLE, qui a auſſi contribué aux frais d'une planche de cet ouvrage, vient de finir ſa carriere. Philoſophe Chrétien, il n'a cherché à creuſer les replis de la nature, que pour tout rapporter à la Divinité.

M. le MOINE, connu dans cet ouvrage ſous le nom d'un Citoyen, & dans la Province par ſes recherches ſur l'antiquité, eſt univerſellement regretté des gens de lettres de la Lorraine.

FIN.

APPROBATION.

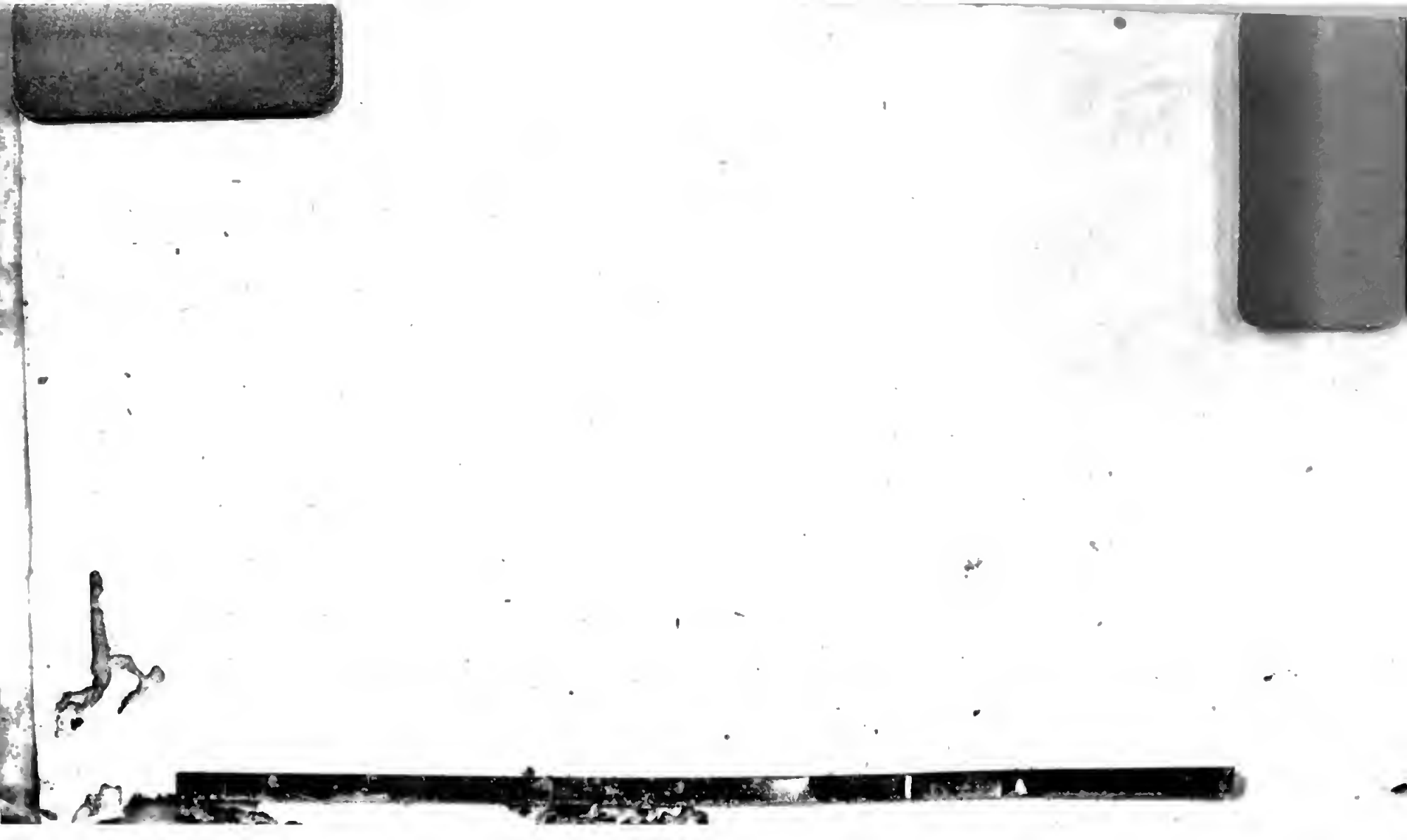
J'Ai lû le ſixieme tome du *Traité des Plantes de la Lorraine, &c.* compoſé par M. BUCHOZ; je n'ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'Impreſſion. A Nancy, ce 13 mars 1766. *Signé*, BAGARD, *Cenſeur Royal.*

TABLE
DES DISSERTATIONS
Contenues dans ce Volume.

DISSERTATION I. *Des Plantes apéritives & diurétiques*, page 1
Dissert. II. *De l'Ache*, 6
Dissert. III. *De l'Alkekenge*, 25
Dissert. IV. *De l'Alyſſon*, 32
Dissert. V. *De l'Ancholie*, 37
Dissert. VI. *De l'Arrête-bœuf*, 46
Dissert. VII. *De l'Aſperge*, 56
Dissert. VIII. *De la Bardane*, 72
Dissert. IX. *Du Bouleau*, 80
Dissert. X. *Du Chardon étoilé*, 90
Dissert. XI. *Du Chardon roland*, 97
Dissert. XII. *Du Chien-dent.* 106
Dissert. XIII. *Du Chervis*, 125
Dissert. XIV. *Du Cinara ou Artichaut*, 131
Dissert. XV. *Du Clymenum*, 153
Dissert. XVI. *De la Corne de cerf*, 154
Dissert. XVII. *Du Fenouil*, 158
Dissert. XVIII. *Du Filipendule*, 173
Dissert. XIX. *Du Fraiſier*, 177
Dissert. XX. *Du Freſne*, 191
Dissert. XXI. *De la Garance*, 207
Dissert. XXII. *Du Geneſt*, 235
Dissert. XXIII. *De la Geſſe*, 244
Dissert. XXIV. *Du gratteron*, 250

Dissert. XXV. *Du Gremil*, 255
Dissert. XXVI. *De l'Herniole*, 261
Dissert. XXVII. *Des Larmes de Job*, 266
Dissert. XXVIII. *Du Limodoron*, 268
Dissert. XXIX. *De la Lunaire*, 269
Dissert. XXX. *Du Noli me tangere*, 272
Dissert. XXXI. *De l'Œillet d'Inde*, 275
Dissert. XXXII. *De l'Oignon*, 279
Dissert. XXXIII. *De l'Oreille d'ours*, 294
Dissert. XXXIV. *De l'Oseille*, 303
Dissert. XXXV. *De la Patience*, 315
Dissert. XXXVI. *De la Passepierre*, 328
Dissert. XXXVII. *Du Pavot cornu*, 331
Dissert. XXXVIII. *Du Percepierre*, 333
Dissert. XXXIX. *Du Persil*, 336
Dissert. XL. *Du Persil de montagnes*, 348
Dissert. XLI. *Du Petit-houx*, 351
Dissert. XLII. *Du Pied d'oiseau*, 357
Dissert. XLIII. *Du Pissenlit*, 359
Dissert. XLIV. *Du Poireau*, 364
Dissert. XLV. *Du Pois chiche*, 370
Dissert. XLVI. *Du Raifort*, 374
Dissert. XLVII. *Des Raisins d'ours ou Busserole*, 387
Dissert. XLVIII. *Du Sapin*, 394
Dissert. XLIX. *Du Xanthium*, 411
Dissert. L. *Des Plantes apéritives & diurétiques rapportées en d'autres familles*, 414

Liste des Personnes qui ont contribué aux frais des Planches de ce sixieme Volume, 422

Fin de la Table du sixieme Volume.

Ph. 1456328